



## TENUTA SAN GUIDO

### SASSICAIA 1979



<b>Denominazione:</b>	Vino da Tavola
<b>Prima vendemmia:</b>	1968
<b>Uvaggio:</b>	85 % Cabernet Sauvignon 15 % Cabernet Franc
<b>Tipologia dei terreni:</b>	I terreni su cui insistono i vigneti hanno caratteristiche morfologiche varie e composite con forte presenza di zone calcaree ricche di galestro e di sassi e parzialmente argillosi; si trovano a un'altitudine compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a ovest/ sud-ovest.
<b>Sistema d'allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità d'impianto:</b>	Da 3.600 ceppi/ha a 5.500 ceppi/ha.
<b>Clima:</b>	L'annata non è stata climaticamente favorevole
<b>Vinificazione:</b>	La macerazione si è svolta durante 12 giorni in tini inox, la fermentazione malolattica è stata immediata e regolare.
<b>Invecchiamento:</b>	21 mesi in carati francesi per il 65% (metà nuovi e metà di primo e secondo passaggio) jugoslavi per il 35% (70% nuovi, 30% primo e secondo passaggio)
<b>Valutazioni:</b>	
* 84/100 punti	James Suckling Un pò torbo, con cedro, funghi e spezie. Corpo medio, con un pò di <i>fruttato</i> ma anche <i>qualche stranezza</i> . (degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008)