



## TENUTA SAN GUIDO

### SASSICAIA 1980



- Denominazione:** Vino da Tavola
- Prima vendemmia:** 1968
- Uvaggio:** 85 % Cabernet Sauvignon 15 % Cabernet Franc
- Tipologia dei terreni:** 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.
- Sistema d'allevamento:** Cordone speronato
- Densità d'impianto:** Da 3.600 ceppi/ha a 5.500 ceppi/ha.
- Clima:** Normale o quasi normale, con qualche pioggia modesta e temperature piuttosto fresche in media estiva ed estivo autunnale.
- Vinificazione:** Macerazione di 13 giorni con rimontaggi intensi. Svinatura e inizio immediato della malolattica. Tini inox da 75 hl.
- Invecchiamento:** 20 mesi in barriques al 68% - 70% di legno francese e il 30-32% jugoslavo. Le barriques erano per entrambi i legni circa il 50% nuove e il 50% di primo e secondo passaggio.
- Valutazioni:**
- \* 90/100 punti James Suckling  
Mentolato, frutti di bosco e menta con ribes e liquirizia. Corpo *medio-pieno*, con tannini setosi, buona liquirizia e anice comune. Lungo e grandioso per quest' annata. Sorprendentemente eccellente. Da bere subito.  
(*degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008*)