



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 1981



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:	Annata inizialmente non considerata delle migliori ma che in seguito, col passare degli anni, ha fatto parlare molto di se.
Vendemmia:	Le uve erano ricchissime di colore, sapore, tannini nobili.
Vinificazione:	La macerazione è durata 15 giorni in tini inox 75hl.
Invecchiamento:	19 mesi in barriques al 65% di legno francese (40% nuove e 60% primo/secondo passaggio) e 35% jugoslavo (50% nuovo e 50% primo/secondo passaggio)
Valutazioni:	
* 93/100 punti	James Suckling Fresco e mentolato con una meravigliosa menta verde, frutti di bosco e ancora menta. Completo, raffinato ed equilibrato. Così armonioso e delizioso. <i>Setoso</i> e interessante. Vivace e brioso. Questo vino è sempre stato eccellente ogni volta che l'ho bevuto. (<i>degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008</i>)
* 89/100 punti	Wine Spectator (2009)