



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 1982



- 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:** L'andamento climatico a Bolgheri fu leggermente più piovoso rispetto al 1981 con temperature più fresche nel periodo della vendemmia.
- Vendemmia:** Vendemmia a maturazione fisiologica perfetta e produzione scarsa di uva ma di ottima qualità.
- Vinificazione:** Vinificazione in tini inox da 75hl con macerazione di circa 14 giorni e malolattica precocissima e controllo temperatura con ruscellamento esterno
- Invecchiamento:** 21 mesi in *barriques* per 3/4 francesi nuove (circa il 65%) e di secondo e terzo turno (il resto). Per il restante 1/4 di rovere di Slavonia di secondo e terzo turno. Il vino, dopo il passaggio in *barriques* ha avuto un buon collaggio, data la sua esuberanza in tannini provenienti sia dall'uva che dal legno. D'altra parte, pur essendo già in polifenoli di suo, abbiamo fatto sostare un buon periodo in legno nuovo il Sassicaia 1982, proprio per questo suo patrimonio fenolico molto interessante e bisognoso di intensa polimerizzazione.
- Valutazioni:**
- * 94/100 punti James Suckling
Rotondo e seducente con un incantevole carattere di prugna, cioccolata e bacca selvatica. Così giovane e delizioso. Succoso, pieno e morbidamente tessuto. Lungo e bello. Che vino. Bere ora. (*degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008*)
 - * 90/100 punti Wine Spectator
(2009)