



## TENUTA SAN GUIDO

### SASSICAIA 1983



- 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:** Un pò bizzarro e con piovosità media. Temperatura un pò fresca e sole non abbondante.
- Vendemmia:** La fruttificazione e l'invaiaatura sono state discrete ma non eccellenti.
- Vinificazione:** In tini inox da 75 e 120 hl a temperatura contenuta con ruscellamento. Macerazione di 10 giorni, perchè la buccia non era molto spessa e le sostanze estraibili non abbondanti. Malolattica avvenuta entro il 15 Novembre. Il vino era di struttura media, ma sicuramente non molto corposo.
- Invecchiamento:** 22 mesi in *barriques* di legno francese (Tronçais e piccola porzione di Allier) per circa il 70% e per oltre i 2/3 nuove. Il resto era jugoslavo 1/3 nuovo e 2/3 di primo e di secondo passaggio.



## TENUTA SAN GUIDO

### Valutazioni:

- \* 3/3 bicchieri      Guida Vini d'Italia 1988  
...il Sassicaia è un patrimonio enologico di grande importanza per l'Italia del vino, paragonabile a ciò che sono Château Margaux o Romanée Conti per la Francia, speriamo che la cosa sia chiara a tutti...
  
- \*                      James Suckling sul Wine Spectator  
Un vino leggero con una solida struttura e sapori nitidi di frutta. Bouquet pulito di frutta.  
(*Giugno 1989*)
  
- \* 92/100 punti      James Suckling  
Ribes, frutti di bosco, crostata di melassa e aromi dolci del tabacco . Corpo Medio-piena corposità, con tannini fini e una lunga finitura equilibrata. Vi è un carattere molto Cabernet in questo. Un po 'astringente, ma il frutto porta tutto insieme. Da bere subito.  
(*degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008*)
  
- \* 88/100 punti      Wine Spectator  
(2009)