



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 1984



- 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:** Buono e regolare, con medie estive più o meno normali. Piogge un pò scarse, ma sufficienti.
- Vinificazione:** In tini inox da 75 e 120 hl ruscellati da acqua fresca per contenere il regime termico di fermentazione. Macerazione di 13 giorni e veloce trasformazione dell'acido malico, ad opera di una precoce fermentazione malolattica.
- Invecchiamento:** 20 mesi in barriques francesi per circa 3/4 della quantità e 1/4 di Slavonia. La media del nuovo è sul 60% e il resto è di primo e secondo passaggio.
- Valutazioni:**
- * 3/3 bicchieri Guida "Vini d'Italia" 1989
 - * 80/100 punti James Suckling
Piuttosto sottile e erbaceo, ma ha carattere delicato di frutti di bosco. Ancora *piacevole*.
(*degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008*)