



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 1985



- 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:** C'è stata un'elevata temperatura estiva, con un autunno buono all'inizio e piuttosto caldo. La stagione primaverile è stata poco piovosa, mentre quella estiva e pre-autunnale sono state addirittura siccitose, oltre al caldo.
- Vendemmia:** L'uva è maturata velocemente, la temperatura di vendemmia era assai elevata (25-28°C)
- Vinificazione:** La vinificazione però non è stata difficoltosa perché la vendemmia è avvenuta solo nelle ore fresche e in più in cantina i tini di fermentazione sono stati raffrescati per ruscellamento. Macerazione: innanzi tutto il tenore in acido malico nell'uva era basso, dato il clima estivo-autunnale. Il pH elevato ha poi favorito la rapida evoluzione malolattica, che si è conclusa addirittura entro il 10 Dicembre.
- Invecchiamento:** In *barriques* di rovere Slavonia per circa 40% e 60%, in *barriques* di Tronçais, con piccola frazione di Allier. La percentuale di legno nuovo è del 65%. Il rimanente 35% era legno di primo e secondo passaggio. La sosta in *barriques* è stata di 22 mesi, dato l'elevato contenuto polifenico del vino, anche se è stato impiegato molto legno nuovo.



TENUTA SAN GUIDO

Valutazioni:

* 100/100 punti

James Suckling

Ribes, more, ciliegie nere e liquirizia. Anche menta. Così aromatico. Completo e setoso con uno stile voluttuoso. Così denso ma equilibrato. Così complesso. Molteplici livelli che aspettano solo di essere scoperti. Mi ricorda il Latour del 1959. C'è così tanto amore e dolcezza. Merita il suo status di leggenda. Da bere ora e per sempre.
(*degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008*)

* 100/100 punti

Wine Spectator

Nessun vino è mai stato così grandioso come questo Sassicaia, ed è uno dei migliori vini che l'Italia abbia mai prodotto. E di una ricchezza surreale ed ha una consistenza setosa che emana classe, con cioccolato al latte, ribes e minerali. E corposo e molto brillante con molti tannini e un poderoso finale "super-ricco". Il vino cambia continuamente nel bicchiere. Una sinfonia.
(*degustato non alla cieca*)

* 99/100 punti

Wine Spectator 2009

* 100/100 punti

Robert Parker in "The Wine Advocate"

Ho degustato questo vino con dei *Premier Crus* di Bordeaux del 1985 ed i migliori *Cabernets* Californiani del 1985 e del 1986. In ogni degustazione il Sassicaia del 1985 non solo è stato il mio preferito, ma la prima scelta della maggior parte degli assaggiatori. Senza dubbio uno dei più interessanti e spettacolari Cabernet Sauvignon che abbia mai assaggiato, che continua a rafforzarsi. Il colore rimane nero/viola opaco, e il gigantesco *bouquet* di minerali, liquirizia, ribes nero, rovere affumicato è persistente e intenso. Con straordinaria e corposa ricchezza, concentrazione incredibile, moderatamente tannico e finitura opulenta, questo vino emozionante rimane giovane e in gran parte non ha ancora espresso tutto ciò di cui è capace. Ha almeno 20-25 anni di longevità.

* 100/100 punti

Robert Parker in "The Wine Advocate"

Ho bevuto questo vino in una degustazione alla cieca - l'ho provato spesso, e non hanno mai mancato di dargli un punteggio perfetto. Allo stesso tempo, in degustazioni alla cieca, l'ho spesso scambiato per un Mouton-Rothschild 1986. In questa degustazione, il vino era fenomenale. Il colore rimane un viola opaco. Il bouquet sta iniziando a sviluppare aromi secondari di cedro e tartufi che vanno ad assecondare il ribes nero, lampone nero, mora, catrame e sentori di tostatura. Eccezionalmente denso, concentrato, e corposo, questo vino possiede strati di frutta concentrati, che sono ben equilibrati con i tannini dolci del vino e l'equilibrata acidità. Il sapore perdura per quasi un minuto. Un monumentale Cabernet Sauvignon, è uno dei più grandi vini di questo secolo. Degustazione dopo degustazione continua a confermarsi il livello sovranaturale di questo vino di qualità. Pur avendo 11 anni, rimane giovane. La mia ipotesi migliore per quando raggiungerà la piena maturità è compresa tra 2000-2025. Che vino!