



## TENUTA SAN GUIDO

### SASSICAIA 1986



- 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:** Piuttosto regolare, con minor sommatoria termica rispetto all'anno precedente e con un più di riserva idrica nel terreno, data la minor siccità primaverile ed estiva.
- Vendemmia:** La produzione è stata abbastanza normale, e quindi più abbondante del 1985, come rapporto grappolo-ceppo. Ne è conseguita una qualità di uva assai equilibrata nei suoi rapporti zuccheri-acidi organici-polifenoli. La maturazione è stata ottima e la vendemmia ben soleggiata ma senza punte di caldo eccessivo. Essa è durata circa 18 giorni.
- Vinificazione:** La vinificazione si è svolta senza alcun problema microbiologico, con una macerazione di circa 12 giorni. Così pure la malolattica si è sviluppata ancora nella prima metà di Novembre, cioè subito dopo la vinificazione e nella prima decade di Dicembre il vino era già privo di acido malico. L'abbiamo conservato nei tini per circa un mese ancora, affinché ultimasse bene i processi microbiologici secondari e il passaggio in barriques è avvenuto a fine Dicembre.
- Invecchiamento:** Le *barriques* erano per il 30% di primo passaggio, del 30% di secondo passaggio, e per il 40% nuove. Il 20% erano di rovere di Slavonia, e l'80% francese. L'invecchiamento è durato 22 mesi.  
Grado alcolico 12,90%; Acidità totale delle uve alla vinificazione 6,60%, Acidità all'invecchiamento 5,60%; Temperatura vinificazione 26-28 C, pH dopo invecchiamento 3,60



## TENUTA SAN GUIDO

### Valutazioni:

\* 2/3 bicchieri

Guida "Vini d'Italia" 1990

\* 93/100 punti

James Suckling

Minerale con frutti di bosco e funghi. Complesso e delizioso. Corposo come un *toro* ed equilibrato con tannini *setosi*. Di lunga persistenza e così gustoso con una meravigliosa struttura *carezzevole*. Magnifico. Non è cambiato da molti anni. Favoloso.  
(*degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008*)