



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 1987



- 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:** Clima buono o quasi sotto il profilo temperatura. Precipitazioni regolari, tendenti allo scarso con un ottimo Settembre e Ottobre, adatto alle esigenze della vite.
- Vendemmia:** L'uva è risultata di buona qualità in rapporto ad una soglia quantitativa di produzione non scarsa, ma quasi abbondante. Infatti si è proceduto anche ad una sottrazione di grappoli ancora all'inizio dell'estate. La vendemmia è durata circa tre settimane.
- Vinificazione:** La vinificazione con macerazione delle bucce si è svolta in circa 13 giorni. Malolattica facile, con espletamento totale entro il 15 Dicembre dopo la vendemmia.
- Invecchiamento:** Passaggio in barriques verso il 15 Gennaio 1988, con legno di Jugoslavia per il 20% e francese per l'80%. La sosta in barriques è durata 21 mesi circa, a cui è seguita poi una sosta in vetro.
Grado alcolico 12,50%; Acidità totale delle uve alla vinificazione 6,80%. Acidità all'invecchiamento 5,70%; Temperatura vinificazione 27-29 C. pH dopo invecchiamento 3,60
- Valutazioni:**
- * 2/3 bicchieri Guida "Vini d'Italia" 1991
 - * 92/100 punti James Suckling
Funghi porcini, ciliegie nere e liquirizia nera. Corposo, con tannini super morbidi e un finale rotondo e *carezzevole*. Il vino ha così tanto carattere e ricchezza. *Carnoso* e finale lungo. Sta tenendo splendidamente.
(*degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008*)
 - * 86/100 punti Wine Spectator 2009