



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 1989



- 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:** L'annata 1989 non ha avuto come carattere climatico le condizioni che propiziarono eccellentemente l'andamento vegetativo della vite, come è avvenuto nel 1988. L'estate è stata più umida e qualche pioggia, anche non desiderata, si è affacciata anche da noi, seppure in tono molto leggero, rispetto all'interno della nostra Regione. La minor quantità di "luminosità" ha inciso un pó sul metabolismo generale della vite, ma, per fortuna, il microclima dei vigneti di Sassicaia, ha posto notevole rimedio.
- Vendemmia:** L'uva alla vendemmia, era comunque sana, ben matura e a buccia resistente, anche se non particolarmente abbondante in tannini nobili.
- Vinificazione:** La vinificazione è decorsa con regolarità di fermentazione e di estrazione: il ciclo è stato di 13 giorni. Anche sul piano organo-chimico il mosto risulta interessante non soltanto per la sua composizione complessiva, naturalmente tenuto conto della annata, ma anche per la perfetta evoluzione fermentativa sia alcolica che malolattica subito dopo. Non ci sono state interruzioni, infatti, nei processi metabolici neppure nelle fermentazioni di "fissaggio".
- Invecchiamento:** Già a metà Novembre il vino passava in barriques e, tenendo conto dei vari fattori, la percentuale di legno in questa circostanza è aumentata di circa il 25% rispetto alle annate precedenti. Il numero dei travasi in legno è stato normale: tre al primo anno e due l'anno successivo. Il totale dei mesi in barriques è stato di 20.
L'imbottigliamento ha registrato un anticipo di tre mesi circa rispetto alle altre annate, perché riteniamo che l'89 si avvantaggi maggiormente nella esplicazione del suo profilo organolettico, di un ingresso precoce nella bottiglia.



TENUTA SAN GUIDO

Valutazioni:

- * 2/3 bicchieri Guida "Vini d'Italia" 1993
- * 87/100 punti James Suckling
Un pò forte ora con prugna, cedro e tabacco al naso e al palato. Corpo medio, con tannini morbidi e un retrogusto di cedro, tabacco e frutti di bosco. Sorprendentemente ancora buono per una vendemmia debole. 87 punti.
(degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008)
- * 88/100 punti Wine Spectator 2009