



## TENUTA SAN GUIDO

### SASSICAIA 1991



- 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'andamento climatico del 1991 è stato buono, ma non eccellente sul piano termico specialmente. Si sono susseguite temperature estive elevate a temperature anche scarse. La stagione primaverile è stata un po' fresca e mediamente piovigginosa, ma non nociva e la fioritura della vite si è manifestata buona ma non abbondante. Comunque questo grande "volano" costituito dal bosco che circonda i vigneti di Sassicaia ha espresso il suo effetto benefico anche in quest'annata, determinando un microclima che ha inciso positivamente sulla pianta di vite.
- Vendemmia:** La vegetazione è stata buona: addirittura rigogliosa e all'inizio di Settembre la gradazione zuccherina dell'uva già si aggirava intorno al 18,5 - 19%, con punte fino al 20%. A metà Settembre siamo arrivati in media sul 20,80 - 21% di zuccheri, con ottimale acidità del succo: intorno a 7 - 7,2‰. Il valore polifenolico si è espresso bene o quasi bene, tanto che verso il 24 Settembre si è proceduto a raccogliere tutta l'uva, che ormai era in piena maturazione fisiologica. L'uva era ricca di sapore ed era assai sana. Lo spessore della buccia era buono e il suo corredo tanninico prometteva una "dimensione strutturale" buona, anche se non proprio eccellente.
- Vinificazione:** Il mosto aveva una buona intensità colorante e la fermentazione alcolica con relativa macerazione delle buccie si è svolta regolarmente intorno alla media termica iniziale sui 29-30°C, per poi scendere attorno ai 22-23°C, a fine macerazione, cioè alla svinatura, dopo circa 14 giorni. Il processo malolattico si è espletato molto facilmente e al 20 Novembre tutto il vino era già pronto per entrare in *barrique*, dato che l'acido malico era ormai del tutto trasformato, iniziando dal Marzo susseguente la vendemmia.
- Invecchiamento:** La sosta in fusto si è protratta per 23 mesi e poi, dopo lievissimo collaggio, relativa sedimentazione di tre settimane, il vino è passato in bottiglia, senza essere filtrato. Grado alcolico 12,50%; Acidità totale 5,85%; pH 3,51; Estratto Secco 28,80%; Polifenoli totali (gr./litro 1560 mg/l); Tannini espressi in acido gallico = 2680



## TENUTA SAN GUIDO

### Valutazioni:

\* 2/3 bicchieri

Guida "Vini d'Italia" 1995

Il Sassicaia '91 non ha la potenza e la concentrazione del '90 ma ha classe ed eleganza da vendere... un vino intenso, di grande classe che per pochi centesimi ha mancato l'obiettivo dei tre bicchieri. Ha profumi leggermente speziati, con sentori di legno dolce, di pepe e una punta di erbaceo. In bocca è mediamente concentrato, piacevolissimo con un finale di frutta rossa. Un vino di grande classe, uno dei migliori cabernet sauvignon italiani. Il mito del Sassicaia continua.

\* 87/100 punti

James Suckling

È difficile per me ricordare la degustazione di questo vino alla sua uscita sul mercato, ma ora mostra ancora buoni aromi a base di carne, bacca, minerali e sapori. Corpo medio, con tannini morbidi e un finale vellutato. Pronto ora ma con la consapevolezza che si mantiene. Per nulla asciutto.

*(degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008)*

\* 93/100 punti

Wine Spectator 2009