



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 1992



- 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:** Si è molto parlato dell'annata del '92 come non favorevole o addirittura scadente in tutta la Toscana al punto che molti produttori hanno deciso di non imbottigliarla. In effetti sul finire del ciclo produttivo le abbondanti piogge hanno compromesso la qualità dell'uva.
Questo non è stato però il caso per il Bolgheri Sassicaia grazie a fattori climatici ed ambientali ben diversi dal resto della Toscana che gli hanno permesso di salvaguardare la qualità in una annata che sembrava non essere favorevole. A questo hanno contribuito una accurata conduzione del vigneto, una tempestiva raccolta delle uve ed una ineccepibilità enotecnica nelle operazioni di vinificazione.
- Vendemmia:** Il 26 Settembre la vendemmia era già stata ultimata ed una pioggia sulla fine della raccolta, ma su un uva già matura e ricca, non ne ha compromesso il valore organolettico.
- Vinificazione:** Vinificazione in acciaio a temperatura controllata intorno ai 30° - 31°C. Circa due settimane di macerazione sulle bucce, con vari rimontaggi e *délestages*. Malolattica in acciaio.
- Invecchiamento:** A metà Novembre '92 il vino era già in *barrique* e ci è rimasto fino a Ottobre '94. Sono state utilizzate *barrique* in rovere francese per il 60% nuove.



TENUTA SAN GUIDO

Valutazioni:

* 3/3 bicchieri

Guida "Vini d'Italia" 1996

Giù il cappello, signori! Il Sassicaia è vivo più che mai e merita grande rispetto. ...con il '92 il Sassicaia ottiene il nostro massimo riconoscimento grazie ai profumi eleganti e complessi di Cassis, pepe e una dolce e fresca nota balsamica. Attacco quasi soave in bocca, per poi crescere e finire lungo, evidenziando nel percorso tannini rotondi, eleganza da vendere e grande armonia.

* 84/100 punti

James Suckling

Servito in magnum. Mostra carattere di funghi, frutti di bosco e ribes al naso. Corpo medio, con buon sentore di bacca e cioccolato. Ma finisce un pò *corto*. Ha bisogno di essere bevuto ora.

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