



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 1993



- 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:** La qualità di un'annata non si esprime esclusivamente in base alla ricchezza delle sue componenti estrattive o con la velocità loro nell'evidenziarsi. Ci sono casi in cui il patrimonio della conformazione estrattiva non appare velocemente, ma si evidenzia pian piano e il suo equilibrio diventa anche maggiormente apprezzabile con l'affinarsi del vino in vetro. Si parla così di vino dallo stile discreto e signorile. Il Sassicaia 1993 appartiene a questa categoria: aristocratica, equilibrata e che avanza nella sua evidenziazione organolettica, con discrezione: quasi in punta di piedi.
- 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:** La sosta in barriques al 38% nuove, si è protratta per ben 21 mesi e poi, senza alcuna filtrazione, ma soltanto dopo un delicatissimo collaggio a base albume d'uovo, il Sassicaia '93 è passato in bottiglia per "crescere e perfezionare" il suo bouquet che già aveva assunto uno stile del tutto suo ancora all'elevazione in barriques, travasate per ben 5 volte durante il periodo d'invecchiamento vero e proprio. In legno, il Sassicaia '93, è passato dopo sole due settimane e mezza dalla svinatura e quindi tutti o quasi i suoi processi di "finissaggio biologico" si può dire che sono avvenuti in barriques, mantenute per diversi mesi a "bonde dessous", prima di passarle a "cotè", proprio per questa ragione.



TENUTA SAN GUIDO

Valutazioni:

* 3/3 bicchieri

Guida "Vini d'Italia" 1997

* 83/100 punti

James Suckling

Un pò *fungaceo* con sentori di frutti di bosco e ciliegia, ma poi si apre a frutti di bosco e ribes con sfumature di cedro. Equilibrato, ma un pò corto. Vicino all'*inaridimento*. Da bere subito. (*degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008*)