



## TENUTA SAN GUIDO

### SASSICAIA 1994



- Denominazione:** D.O.C. Bolgheri Sassicaia
- 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 5.550 ceppi/ha per impianti più vecchi e 6.200 ceppi/ha per impianti più recenti.
- Clima:** L'andamento stagionale 1994 è improntato da una primavera alquanto piovosa, se si eccettua il mese di Marzo che ha offerto giornate dal cielo azzurro e di clima quasi caldo. Ma con l'avvicinarsi di Aprile, il sipario si è riaperto a giornate nuvolose, buie e piovose, fino a buona parte di Maggio. È stato anche fresco. Ma l'estate è stata asciutta, abbastanza siccitosa e con un Agosto caldissimo: quasi torrido...Fortunatamente la foresta che circonda i vigneti di Sassicaia ha svolto egregiamente il suo ruolo di moderatore e di tutore del clima sul piano termico e anche di umidità.
- Vendemmia:** E poi, il terreno, ancora rifornito dall'abbondante acqua primaverile, ha contribuito primariamente all'ottimo sviluppo della vite e del suo metabolismo tranquillo, che ha portato un ottimo frutto: grappoli di "uva da *barrique*", ossia grappoli con acini dalla buccia spessa, ricca di colore e di nobili tannini.
- 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:** Il vino viene affinato in barriques di rovere francese per 24 mesi e successivamente affronta un periodo di affinamento in vetro prima della commercializzazione.



## TENUTA SAN GUIDO

### Valutazioni:

\* 2/3 bicchieri

Guida "Vini d'Italia" 1998

La bottiglia di questa vendemmia, la prima a fregiarsi della nuova Doc Bolgheri Sassicaia, non passerà probabilmente alla storia ma ci rassicura, comunque, sul mantenimento dello stile della "maison". Il piacere, vale a dire, è assicurato. Il colore è un rosso rubino di buona intensità, i profumi alternano ritmicamente sensazioni più fresche, dal vegetale al cassis, a sensazioni più mature, dal cuoio al tabacco alla frutta secca. L'entrata in bocca non è esuberante, ma il sapore si sviluppa con rigore e raffinatezza allo stesso tempo. Un vino ricco di stile, concepito, al solito, con rara maestria.

\* 90/100 punti

James Suckling

Amo gli aromi di bacche e menta con sentori di minerali. Corposo, con tannini *masticabili*, ma con in più abbondanza di ribes e *foglie*. Finitura media. Si sta mantenendo splendidamente. Da bere subito.

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

\* 88/100 punti

Wine Spectator 2009