



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 1995



- 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 è stato irregolare con temperature estive basse e piogge frequenti, provocando ritardo di maturazione di circa 10 giorni, e il mantenimento di un'acidità naturale più elevata del normale con conseguenze positive sul patrimonio aromatico primario.
- Vendemmia:** La maturazione dell'uva nel 1995 è stata buona. Comunque, pur non essendo giunti a quasi "surmaturazione", l'inizio vendemmiale 1995 è stato alquanto protratto: 18 Settembre, con inizio nel vigneto Aianova. Giornata calda e un pó ventosa, quella del 18 Settembre: un pó variabile, il cielo, ma ben lontano dalla pioggia. L'uva raccolta era ricca di colore e aveva un medio-buono grado zuccherino, con acidità totale relativamente bassa: Zuccheri medi: tra 20,8% e 21,3%; Acidità totale: tra 6,80 e 6,30; Acido malico: tutto sotto i grammi 1,5 per litro.
- 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 passaggio in *barrique* è iniziato subito dopo la festa dei Santi: il 2 Novembre. *Barrique* di secondo e terzo passaggio. Il primo travaso di separazione dei sedimenti residui e di ossigenazione del vino in *barrique* è avvenuto ancor prima del Natale '95. Nel 1996 il vino ha subito tre travasi e altri tre nel 1997. Per due terzi, le *barrique*, tutte in legno di quercia francese, erano nuove e per circa 1/3 erano di secondo passaggio. (In *barriques* nuove il vino è passato dopo la prima sosta di circa 2 mesi a decantare nelle *barriques* di secondo e terzo passaggio). La sosta in fusto si è protratta per 24 mesi circa e l'imbottigliamento è avvenuto nella seconda metà di Novembre 1997.



TENUTA SAN GUIDO

Valutazioni:

* 3/3 bicchieri

Guida "Vini d'Italia" 1999

Il Sassicaia è un vino che non mistifica mai il risultato ottenuto in vigna: il contenuto varia sensibilmente in funzione della qualità dell'uva, ma la matrice stilistica è molto costante... la ricerca di ricchezza e concentrazione è sicuramente importante ma non decisiva, se non si punta anche alla definizione di uno stile, che da la personalità e l'impronta del territorio al vino... i francesi della *Revue du Vin de France* dei quali vogliamo, per una volta, citare la recensione di questo vino:

"Anche se la prima olfazione sembra dominata dal rovere e dalle note tostate, il frutto appare dopo areazione. Dopo qualche ora il naso non finisce di aumentare in complessità, esalando sentori di prugne secche, cuoio e un frutto sempre più evidente. La bocca, ricca, untuosa, quasi sontuosa, è rivelatrice di un affinamento di grande classe. Qualche anno di invecchiamento sarà ancora necessario a questo vino per maturare e svelare l'intensità del suo frutto."

* 88/100 punti

James Suckling

Equilibrato e fruttato con minerali, menta e frutti di bosco. Corpo *medio-pieno*, con morbidi tannini e aromi di frutti di bosco e cioccolato. Molto morbido e rotondo. Va bevuto ora. (degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008)

* 90/100 punti

Wine Spectator 2009