



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 1996



- 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 climatico nel 1996 in Italia non è stato propriamente favorevole. Ciò però con alcune eccezioni così come è stato nel tratto della Costa Toscana. A Bolgheri, in particolare, le condizioni sfavorevoli dell'andamento climatico che ha caratterizzato il periodo di fine estate in molte aree di Italia non si sono verificate. L'inverno è stato abbastanza mite, con precipitazioni piovose nella norma garantendo un buon approvvigionamento idrico dei terreni.
La primavera è partita con un certo anticipo con giornate di temperature miti e soleggiate, anticipando il germogliamento delle viti. Un repentino abbassamento della temperatura nel periodo di fine Aprile, ha causato un naturale diradamento della produzione. Il primo periodo estivo è stato caratterizzato da temperature sopra la media stagionale, mentre il secondo periodo è stato invece influenzato da temperature più basse e con saltuarie precipitazioni che hanno allungato il periodo della maturazione, a giovamento di una ottimale maturazione fenolica garantita anche grazie all'escursione termica tra la notte e il giorno. Il periodo della vendemmia si è invece svolto regolarmente con assenza di piogge e giornate fresche e ben ventilate che hanno garantito la raccolta di uve ottime sotto ogni aspetto: sanità dei grappoli, ricchezza zuccherina quasi elevata, corredo polifenolico eccellente per qualità e quantità di tannini dolci.
- Vendemmia:** La vendemmia è iniziata il 16 Settembre ed è stata ultimata verso la metà di Ottobre., con regime termico di fermentazione davvero ottimale: tra 28° e 31° C a temperatura controllata.
- 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.



TENUTA SAN GUIDO

Invecchiamento:

Il 22 Ottobre si è iniziato a passare in *barrique* i primi vini nuovi svinati e già travasati. La sosta in fusto si è protratta per circa 22 mesi e successivamente il vino si è affinato 6 mesi in vetro come da disciplinare di produzione. Durante il primo anno del vino in barriques (come sempre al 50% circa nuove e al 50% di secondo passaggio), i travasi sono avvenuti ogni tre mesi, dato che il vino era molto ricco di sostanze estrattive. e poi è passato in vetro, previo un collaggio leggerissimo con albume d'uovo, e come nostra consuetudine, senza filtrarlo

Valutazioni:

* 3/3 bicchieri

Guida "Vini d'Italia" 2000

...la vendemmia '96 prometteva di essere eccezionale. Le aspettative, manco a dirlo, sono state pienamente confermate da un '96 d'antologia. La forza del Sassicaia... ..(sta) nel suo stile sicuro e costante... L'interpretazione leale delle caratteristiche di un territorio, senza artifici o *maquillage* di cantina. Così il Sassicaia '96 non impressiona per muscolosità estrattiva, ma seduce per la purezza dei profumi e la setosa morbidezza del palato. Di colore rubino intenso, non saturo, ha aperture olfattive su note di spezie e di cedro, per poi offrire un ampio spettro di sentori fruttati, dal ribes nero alla mora matura. In bocca ha ingresso di grande discrezione che colpisce per la delicatezza, per poi acquistare una dimensionedi frutto piena e ben focalizzata. Maturo, elegante, pieno, ha finale soave, dai tannini finissimi, molto persistente.

* 92/100 punti

Guida "I Vini di Veronelli" 2000 (G.B.)

Si è fatto attendere qualche anno, come si addice ad una vera "star", però è certo che con il 1996 si ritorna a parlare del "mitico" Sassicaia, e le aspettative per il prossimo millesimo sono ancora più alte.

* 91/100 punti

James Suckling

Che bel vino con ribes, minerali e sentori di foglia di menta. Pieno e setoso con tannini, ma anche con carattere minerale e di tabacco. Molto fresco e raffinato. Proprio in questo momento. Come un Bordeaux. Vivrà a lungo. Da bere subito.
(*degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008*)

* 91/100 punti

Wine Spectator 2009