



## TENUTA SAN GUIDO

### SASSICAIA 1997



- 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:** La fine dell'inverno e l'inizio della primavera sono stati temperati e molto secchi. Ciò ha aiutato un germogliamento precoce (circa 10 giorni in anticipo). In aprile le temperature sono scese, bloccando la crescita dei germogli. Il periodo estivo è stato caldo e soleggiato continuando tutto il mese di settembre e per tutta la durata della vendemmia, consentendo di raccogliere uve con alta concentrazione zuccherina ed molto sane. La vendemmia 97 è stata più scarsa del previsto ma è un'annata eccezionale, probabilmente superiore al 1990.
- Vendemmia:** Vendemmia ottima sotto ogni aspetto: andamento climatico durante la raccolta, sanità delle uve, perfetta maturazione e equilibrata quantità sulla pianta, hanno favorito uno spessore interessante della buccia ed un ottimo succo zuccherino.
- 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

### Valutazioni:

- \* 3/3 bicchieri      Guida del Gambero Rosso “Vini d’Italia” 2001  
In degustazione comparata il Sassicaia lo si individua immediatamente, proprio grazie alla finissima grana dei tannini, davvero levigati e setosi. Al naso questo '97, appena agli inizi della sua *carriera*, è un pò reticente; rimanda a una tenue nota erbacea, su una base di ribes nero e di mora selvatica. Al palato è invece più ampio e dichiarato. Pieno, morbido, di buon corpo (non poderosissimo), ha grande bilanciamento delle parti e notevole persistenza finale, di perfetta linearità.
  
- \* 95/100 punti      Guida “I Vini di Veronelli” 2001
  
- \* 93/100 punti      James Suckling  
Morbido e vellutato con gusto rotondo e ricco. Finale lungo e vellutato. Sapori di prugna, spezie e funghi affettati e trifolati. Alcuni hanno pensato che era un pò *volatile*, ma a me è piaciuto molto. Comincia a cambiare.  
(*degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008*)
  
- \* 94/100 punti      Wine Spectator 2009
  
- \*                      The Wine Source Collection Blog  
Questa settimana ho provato il leggendario Sassicaia 1997, dopo la leggera delusione del Solaia 1997 temevo che il vino sarebbe venuto meno alle aspettative. Ho bevuto una bottiglia un anno fa dello stesso vino che era un pò svanita, quindi è stato con un misto di curiosità e di apprensione che abbiamo aperto questa bottiglia. La preoccupazione era in realtà infondata e abbiamo ottenuto una grande ricompensa, il naso stava mostrando un bel mix di legno di cedro e ribes che gli italiani hanno sviluppato come marchio nei loro migliori Supetuscans. La veste era rossa granata scuro e molto giovanile, in quella bottiglia. La bocca è molto ben integrata, un buon equilibrio, una leggera nota di spezie, alla fine, e in generale un grande, grande vino. La bottiglia dell'anno scorso non offriva molta speranza per il futuro, questa, probabilmente conservata in condizioni ottimali, aveva ancora molto da dare. Se il budget lo permettesse probabilmente ne proverei uno al mese per avere un parametro di riferimento di ciò che è un vino *corretto*. Se lo trovate, compratelo, nessuna esitazione per ora e per i prossimi 2/3 anni se l'origine e la conservazione sono sicure. Un altro vino nella lista dei nuovi 28-50, ma per favore lasciatemene uno per i prossimi mesi ...  
(*Philippe Kalmbach, 7 June 2012*)