



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 1998



- 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 particolarmente favorevole con una piovosità molto ridotta dal 15 Maggio all'ultima settimana di Settembre e temperature elevate già in Luglio (31°) che si sono protratte anche nel mese seguente. Contrariamente all'annata precedente quindi nessuna pioggia in Agosto (30 mm. nel '97).
- Vendemmia:** L'uva era già molto matura ai primi di Settembre quando si è iniziata la vendemmia: questa si è protratta per 3 settimane senza interruzioni.
- 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:** L'invecchiamento, in rovere francese di cui il 40% di legno nuovo, si è protratto per 23 mesi e l'imbottigliamento si è svolto nella seconda metà del mese di Ottobre 2000



TENUTA SAN GUIDO

Valutazioni:

* 96/100 punti

Guida "I Vini di Veronelli" 2002

Ho assaggiato, in divenire, il Sassicaia 1998. Mostruoso. L'ho assaggiato durante la convention riminese di Filippo Polidori e del suo Enoclub. Non l'ho detto – e molto me ne dispiaccio – quel vino ha in sé la possenza del sole e la chiarezza della luna. A "quel vino" ha sempre mirato il mio marchese Mario Incisa della Rocchetta. "Quel vino" vivrà in eterno, com'è successo al Vino diverso di Sassicaia. (Luigi Veronelli)

* 3/3 bicchieri

Guida del Gambero Rosso "Vini d'Italia" 2002

...il Sassicaia edizione '98 è uno dei migliori mai prodotti. Lo stile è piuttosto lontano dalla vendemmia di inevitabile riferimento, l'85. Dove là c'era potenza e spessore tannico, qui c'è maggiore eleganza nell'estrazione, maggiore bevibilità, un fruttato anche più puro. Il '98 non è neanche sovrapponibile alle caratteristiche dell'88, una delle vecchie annate di Sassicaia più grandi, forse la più riuscita in senso assoluto. L'eleganza è simile, ma la grana dei tannini del '98 è ancora più fine. La ricerca attuale sembra indirizzarsi verso una sottrazione di peso, di "forza di gravità", di terrosità polifenolica. A tutto vantaggio di un'espressività più sottile. Il Sassicaia '98 è insomma un rosso di classe cristallina, che molto probabilmente entrerà nella storia dei quattro o cinque migliori millesimi di San Guido.

* 98/100 punti

James Suckling

Questo è il più grande Sassicaia dal mitico 1985. Sembra *arricchirsi* in bottiglia. È così stratificato e potente con uno *splendido tabacco*, frutti di bosco, prugne e ribes. Corposo, con bei tannini a più livelli, e mostra un finale lungo, bello e accattivante. Dà così tanto. Ha una vita lunga davanti a sé. Da bere subito o tenere.

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

* 95/100 punti

Wine Spectator 2009