



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 1999



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:	Annata non omogenea in Toscana, inizialmente sottovalutata. Nella zona di Bolgheri, inverno freddo, ottimo clima in primavera, estate calda senza precipitazioni.
Vendemmia:	La vendemmia 1999 è iniziata ai primi di settembre ed è durata per circa quattro settimane senza interruzione.
Vinificazione:	Vinificazione in acciaio a temperatura controllata intorno ai 30° - 31°C. Circa due settimane di macerazione sulle bucce, con vari rimontaggi e <i>délestages</i> . Fermentazione 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 2001.
Valutazioni:	
* 93/100 punti	Guida "I Vini di Veronelli" 2003
* 3/3 bicchieri	Guida del Gambero Rosso "Vini d'Italia" 2003
* 93/100 punti	James Suckling (<i>degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008</i>)
* 92/100 punti	Wine Spectator 2009