



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 2000



- 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 quasi assente dai primi mesi di Luglio all'ultima settimana di Settembre. Le temperature si sono mantenute nella media stagionale grazie anche alla vicinanza del mare, favorendo così una maturazione costante con lieve anticipo rispetto alla media. La vendemmia è iniziata durante la prima decade di settembre e si è protratta per circa tre settimane.
- Vendemmia:** La vendemmia è iniziata durante la prima decade di settembre e si è protratta per circa tre settimane.
- 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 vino ha iniziato il suo periodo di invecchiamento già dai primi giorni di Novembre. Ha sostato per 22 mesi in barriques di legno francese, per 1/3 nuove, successivamente il vino è stato imbottigliato alla fine di Ottobre 2002.



TENUTA SAN GUIDO

Valutazioni:

- * 92/100 punti Guida "I Vini di Veronelli" 2004
- * 3/3 bicchieri Guida del Gambero Rosso "Vini d'Italia" 2004
Il Sassicaia '00 forse non ha la classe immensa del '98 o dell'88, ma è un signor Sassicaia. I profumi sono appena più evoluti e maturi del solito, ma il sapore è avvolgente, equilibrato, elegantissimo, senza nessuna volgarità legnosa, ma anzi, con una gestione dell'apporto delle barrique che non si può che definire magistrale.
- * 87/100 punti James Suckling
Sembra molto pronto ora. Stasera è un poco deludente. Rotondo e ricco di cioccolato, prugne e bacche sul naso e palato. Corposo e morbido con frutta matura. Un pò *disgiunto*. Non c'è ragione di aspettare altro tempo. Da bere subito.
(*degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008*)
- * 93/100 punti Wine Spectator 2009