



## TENUTA SAN GUIDO

### SASSICAIA 2001



- 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 è stato particolarmente favorevole, con pochissime piogge durante l'estate. Le temperature, molto simili a quelle del 2000, si sono mantenute al di sopra della media stagionale favorendo così una completa e precoce maturazione dell'uva.
- Vendemmia:** La vendemmia è iniziata durante i primi giorni di Settembre. L'anticipata maturazione dell'uva porta ad innumerevoli vantaggi, come la completa polimerizzazione polifenolica, l'arrotondamento dei tannini, l'evoluzione dell'acido malico e una ricchezza del contenuto 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.
- Invecchiamento:** il vino ha iniziato il suo periodo d'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 all'inizio di Novembre 2003.



## TENUTA SAN GUIDO

### Valutazioni:

- \* 92/100 punti Guida "I Vini di Veronelli" 2005
- \* 3/3 bicchieri Guida del Gambero Rosso "Vini d'Italia" 2005  
Si tratta di un Sassicaia potente, grintoso, forse inizialmente un pò chiuso al naso, per la sua estrema gioventù. Ma sarà anche uno dei Sassicaia più longevi, vista la sua ricchezza. Ha una componente tannica più evidente rispetto alle ultime versioni, ha concentrazione e classe da vendere. Insomma, come il '98, ma diversamente da esso per il differente profilo organolettico, è una delle migliori versioni degli ultimi quindici anni.
- \* 94/100 punti Wine Spectator 2009
- \* 95/100 punti James Suckling  
Questo è sempre stato un Sassicaia di classe *ben delineata*. Fiori, frutti di bosco e ribes, con sentori di rose e lillà al naso. Meraviglioso fruttato. Pieno e molto strutturato, con tannini ed un finale lungo e ricco, anche se fresco e vibrante. Molto, molto bello. Si può godere fin d'ora, ma meglio dopo il 2012.  
(degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008)