



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 2002



- 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 dell'annata 2002 è stato alquanto altalenante; durante la primavera il clima si è mantenuto nella norma stagionale mentre nei mesi di Giugno e Luglio le precipitazioni sono state al di sopra della media stagionale. Dai primi giorni di Settembre e per tutta la vendemmia il tempo è tornato ad essere soleggiato favorendo così una completa maturazione delle uve.
- Vendemmia:** Grazie all'ottima ventilazione e luminosità della zona costiera di Bolgheri le uve a vendemmia si sono presentate sane e di buona consistenza. Così la vendemmia iniziata il 9 Settembre 2002 è stata di soddisfazione e si è svolta quasi 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:** Il vino viene affinato in barriques di rovere francese per 24 mesi e successivamente affronta un periodo di affinamento in vetro prima della commercializzazione.



TENUTA SAN GUIDO

Valutazioni:

- * 90/100 punti Guida "I Vini di Veronelli" 2006
- * 3/3 bicchieri Guida del Gambero Rosso "Vini d'Italia" 2006
Il vino che aspetta l'appassionato dentro le bottiglie di Sassicaia '02 è infatti un bell'esempio di grande vino di piccola annata: la struttura, più leggera della media e opportunamente accompagnata in cantina da un passaggio di legni più delicati, è stata calibrata e cesellata con sapienza, rifuggendo da concentrazioni forzate, per preservare anche in un millesimo così difficile gli aspetti caratterizzanti della personalità del Sassicaia, che prescindono per loro natura dai numeri delle schede tecniche.
- * 90/100 punti M.L. in Wine Enthusiast
Non è la migliore annata per gli appassionati di Sassicaia o collezionisti, ma è certamente degna di nota grazie alla definizione degli aromi a base di erbe come il rosmarino e la salvia *supportati* da prugna nera, *bacca nera*, tabacco, scatola di sigari e pelle. La sensazione in bocca è vellutata e morbida con eleganza inconfondibile espressa in un lungo *finale al mentolo*.
(9/1/2006)
- * 84/100 punti James Suckling
Non ho mai amato questo vino più di tanto. È buono ma non è un Sassicaia *come si deve*. È molto leggero. Aromi di tabacco dolce e prugna con sfumature di vaniglia. Corpo medio-leggero con tannini rotondi e un finale *non complesso*. Ha bisogno di essere bevuto subito.
(degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008)
- * 87/100 punti Wine Spectator 2009