



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 2003



- 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:** Fino a metà Maggio le piogge e le temperature si sono mantenute nella media stagionale favorendo così un'ottima ritenzione idrica del terreno nei mesi estivi. L'estate è stata particolarmente calda, anche se le temperature non hanno mai toccato, grazie alla vicinanza del mare, quei valori estremamente elevati riscontrati nell'interno della Toscana. Il clima si è quindi mantenuto estremamente secco e caldo fino alla vendemmia.
- Vendemmia:** La maturazione dell'uva è stata ottimale per le sue componenti aromatiche e gustative, corredata da un inspessimento ottimale delle bucce, ricche non solo di aromi, ma anche di nobili e aristocratici tannini e di ottimi antociani. La vendemmia ha avuto inizio nei primi giorni 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:** A seguito di una fermentazione malolattica molto precoce il vino ha iniziato a fine Novembre il suo periodo di invecchiamento di 24 mesi in barriques di rovere francese per 1/3 nuove. L'affinamento in vetro, prima della messa in commercio, è durato per circa 6 mesi facilitando così lo sviluppo del suo bouquet.



TENUTA SAN GUIDO

Valutazioni:

- * 3/3 bicchieri Guida del Gambero Rosso “Vini d’Italia” 2007
È fin d’ora un Sassicaia inconfondibile, avvolgente, corposo. Ha toni speziati, quasi affumicati, al naso, e gusto intenso, lungo, elegante. Un grande Sassicaia, nel quale l’origine bolgherese travolge le caratteristiche varietali del cabernet sauvignon.

- * 91/100 punti M.L. in Wine Enthusiast
È quasi criminale assaggiare il Sassicaia prima della sua maturità. La vendemmia 2003 dovrebbe essere pronta dopo il 2010. Un connubio di 85% Cab Sauvignon e Franc Cab 15% che è stato invecchiato 24 mesi in barrique, note di ribes nero, spezie esotiche, mentolo e olive verdi si percepiscono, nonostante l’annata calda. E ‘potente in bocca con freschezza e tannini raffinati.
(9/1/2006)

- * 91/100 punti Guida “I Vini di Veronelli” 2007

- * 93/100 punti James Suckling
Aromi *poderosi* di ribes e more con liquirizia nera. Molto aromatico. Corposo e gommoso. *Stretto* nel finale, ma mostra *riservatezza* ed eleganza, soprattutto considerando il caldo durante la vendemmia. Dategli tempo ancora. Migliore dopo il 2011.
(degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008)

- * 92/100 punti Wine Spectator 2009