



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 2004



- 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'inverno 2004 aveva piogge sufficienti e temperature mai eccessive e la primavera era soleggiata costellata di brevi temporali. Il germogliamento si è verificato fra il 30 Marzo e il 10 Aprile. Alla fioritura si è evidenziata un'alta fertilità delle gemme (date le temperature elevate dell'anno precedente). La resa potenzialmente elevata è stata mantenuta entro i limiti qualitativi desiderati da un deciso e ripetuto diradamento delle uve. L'estate è stata caratterizzata da un inizio mite con temperature moderate e un mese d'Agosto soleggiato e molto caldo. Queste condizioni ideali hanno permesso uno sviluppo fisiologico omogeneo e regolare di tutte le varietà.
- Vendemmia:** Le bucce erano spesse e sane e le piogge non hanno interrotto la maturazione delle uve durante la vendemmia, dando sufficiente tempo per stabilire la data della vendemmia di ogni parcella.
- 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 passato in barriques di rovere francese (un terzo nuove) per una durata di 24 mesi. Prima di essere commercializzato viene ulteriormente affinato per sei mesi in vetro.



TENUTA SAN GUIDO

Valutazioni:

- * 3/3 bicchieri
Guida del Gambero Rosso “Vini d’Italia” 2008
Versione magistrale quella del Bolgheri Sassicaia ’04, tra le più belle di sempre. Nessuno stupore, s’intende. Stiamo parlando di uno dei più grandi vini d’Italia in un millesimo che, sulla costa in particolare, ha dato straordinari risultati. Però è comunque difficile non entusiasmarsi di fronte a tanta precisione stilistica, a un tale esempio di carattere e personalità. Profumi intensi di frutta rossa, poi terra bagnata, cuoio, sandalo, addirittura fiore secco. Bocca travolgente, giocata sul rapporto più che perfetto tra il tannino, di massima definizione, e l’acidità, tesa e vibrante. Il finale semplicemente non esiste.

- * 97/100 punti
M.L. in Wine Enthusiast
Il miglior Sassicaia degli ultimi 10 anni, la vendemmia 2004 è un risultato eccezionale. Il Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc evidenziano la bellezza della Toscana e raffigurano la regione in termini di cioccolato fondente denso, ciliegia e ribes succulenti, spezie esotiche e di semi di vaniglia. Al di là di quegli aromi predominanti, ci sono piccoli accenni: fiori azzurri, erbe mediterranee, cola e sfumature di minerali. È lussureggiante e pieno in bocca e terrà 20 o 30 anni.
(4/1/2008)

- * 94/100 punti
James Suckling
Mora con rovere tostato e ribes e aromi di cioccolato. Corposo, con tannini setosi e sapori molto interessanti di vaniglia, ribes e mora. Persistente nel finale e molto equilibrato. In questo momento preferisco quest’annata al 2005. Migliore dopo il 2013.
(degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008)

- * 94/100 punti
Wine Spectator 2009