



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 2005



- 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'accumulo di pioggia durante il periodo invernale ha consentito una germinazione regolare e, quindi una fioritura normale. Le uve non hanno sofferto in termini di allegagione. La progressione stagionale dalla primavera all'estate è stata fresca e ventilata, senza i picchi di caldo torrido raggiunti durante i mesi di luglio e agosto. Questo fenomeno ha aumentato la forma vegetativa delle piante di vite. Anche per questo, le operazioni colturali sono state intensificate sul verde (tipping-pinching) e l'arresto vegetativo è stato rinviato.
- Vendemmia:** A causa di questo fenomeno, è stato necessario il prolungamento delle diverse fasi della vendemmia, che è iniziata solo a fine agosto. Così anche per frequenti ispezioni delle uve più precoci, al fine di determinare e ottimizzare il giusto momento di raccolta, garantendo un contenuto polifenolico e antocianico ottimale.
- 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 botti di rovere da 225lt. per 24 mesi e 6 mesi in vetro prima della commercializzazione.



TENUTA SAN GUIDO

Valutazioni:

* 95/100 punti

James Suckling

Ricco, rotondo con splendide bacche e aromi di cioccolato e altri sapori. Corposo, con tannini molto morbidi e raffinati. È lungo e carezzevole. Splendido di già, ma *solo* un bel bambino ora. Migliore dopo il 2015.

(degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008)

* 94 punti

Wine Spectator 2009

* 3/3 bicchieri

Guida Vini d'Italia 2009

Nessuno si stupirà del fatto che Sassicaia '05 sia un vino straordinario. Lo è sostanzialmente ogni anno, in modo diverso. ...raffinato ed elegante, disteso, dalla trama tannica fine, davvero vellutato. Il tutto condito da una tale verve acida da far pensare che un vino così può essere immortale. C'è chi, ammaliato dalla pienezza della versione '04, penserà a un vino in tono minore. Noi ci permettiamo di sostenere il contrario, convinti che tra una ventina d'anni il '05 ancora danzerà leggiadro e sinuoso, senza che il tempo abbia ferito.