



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 2006



- 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:** Mesi invernali freddi e piovosi hanno causato ritardo nel germogliamento che le calde giornate primaverili non sono riuscite a recuperare. Questo fenomeno dovuto ad *escursioni termiche* ha indotto una fioritura irregolare che si è protratta per lungo tempo, portando così la piena fioritura nella prima settimana di Giugno. La consueta vigoria dei germogli ha accompagnato una buona produttività che anche nei vigneti più giovani è stata regolata ad arte da un diradamento dei grappoli di modesta entità, sinonimo di equilibrio vegeto-produttivo. L'estate, quasi senza pioggia, è stata fortunatamente accompagnata da temperature mai eccessive e questo andamento ha consentito alle viti di sviluppare un buon potenziale aromatico. Le uve si sono così presentate all'inizio della vendemmia in modo perfetto: concentrate e omogeneamente mature.
- Vendemmia:** Durante la vendemmia si sono verificate piogge nelle fasi iniziali rallentando le operazioni di raccolta ma il successivo ristabilirsi della buona stagione ha permesso il protrarsi di una vendemmia lenta che ha influito positivamente sul corredo polifenolico e antocianico.
- 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 per 24 mesi. Prima di essere commercializzato il vino viene ulteriormente affinato per 6 mesi in vetro.



TENUTA SAN GUIDO

Valutazioni:

- * 94/100 punti Wine Spectator 2009
- * 94/100 punti M.L. in Wine Enthusiast
Questo vino *icona* (85% Cabernet Sauvignon e 15% Cabernet Franc) mostra note erbacee di menta tritata, bacche selvatiche, liquirizia, rovo e *suolo della foresta*. Bere il Sassicaia *giovane*, non ha lo stesso impatto che potrà avere tra 10 o 15 anni, quando tutti quei profumi succulenti diventeranno più penetranti e caldi. Creato per l'invecchiamento, il vino vanta tannini essiccati, buona acidità e *solida* struttura.
(degustato 11/1/2009)
- * 3+/3 bicchieri Guida del Gambero Rosso "Vini d'Italia" 2010
Anche il Bolgheri Superiore Sassicaia '06, consueto Tre Bicchieri, si consegna alla storia come uno dei grandi vini italiani. Toni concentrati di ribes nero, bergamotto e fiore di sambuco per un palato leggero e progressivo che non tradisce l'estrema classe e complessità della materia. Un vino dalla prospettiva infinita. ...un capolavoro della nostra viticoltura.
- * 96/100 punti Guida "I Vini di Veronelli" 2010
- * 95/100 punti James Suckling su www.jamessuckling.com
Dolce tabacco e frutti di bosco con sentori di ribes. Pieno, morbido e setoso. Molta frutta e un finale lungo. E sottile, denso e sofisticato. Si prega di dare a questo altri cinque anni per mostrare veramente ciò che ha.
(17/8/2012)