



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 2008



- 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 della stagione 2008 si è presentato abbastanza mite e poco piovoso salvo qualche sporadica precipitazione durante il mese di gennaio; le temperature sono diminuite intorno alla metà di marzo rimanendo al di sotto della media stagionale per circa tre settimane, questo ha comportato un ritardo di inizio vegetazione di circa 10 giorni rispetto alla norma ripercuotendosi su le fasi fenologiche successive (fioritura e invaiatura).
La primavera è stata molto soleggiata ma dal 10 al 20 maggio, che corrisponde al periodo della fioritura, ci sono state frequenti piogge ed un sensibile abbassamento della temperatura. Questo ha portato ad una scarsa allegazione con pochi grappoli per ogni pianta e nel globale ad una produzione più bassa, circa il 20% in meno della norma. Il vento di tramontana che ha caratterizzato la seconda metà di settembre e provocato un conseguente abbassamento delle temperature, ha portato, nel caso di varietà più tardive come il Cabernet Sauvignon, ad un ulteriore allungamento del ciclo di maturazione e un guadagno sia in potenziale aromatico che strutturale, conservando una acidità fresca e vibrante.
- Vendemmia:** La vendemmia, data il propizio andamento climatico, si è svolta regolarmente, iniziando per nella prima decade di settembre e terminare nella prima settimana di ottobre.
- 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 affinato per un periodo in vetro.



TENUTA SAN GUIDO

Valutazioni:

- * 96/100 points Wine Spectator
(29/4/2011)
- * 97/100 points James Suckling on www.jamessuckling.com
Che aromi incredibili con mirtilli, spezie, liquirizia, prugne. Anche grafite. Delicato e complesso. Pieno e setoso
(8/6/2011)
- * 96/100 points Antonio Galloni on Wine Advocate
La Tenuta San Guido non ne sbaglia davvero una di questi tempi. Durante gli ultimi anni la Tenuta ha prodotto diversi vini estremamente deliziosi.
(31/8/2011)
- * 97/100 points Wine Enthusiast
(1/2/2012)
- * 96/100 points James Suckling su Hong Kong Tatler
Vino sensuale con more e fiori. Bello e vestito di tutto punto. E pieno e vellutato con tannini maturi e un finale persistente. Rallenta un pò nel finale ma è chiaramente di classe. Mi è piaciuto un punto in più di un anno fa, ma è un pò chiuso adesso. Meglio nel 2014.
(<http://hk.asiatatler.com/columnists/james-suckling/new-vintages-of-sassicaia> 17/8/2012)
- * 3/3 bicchieri Guida del Gambero Rosso "Vini d'Italia" 2012
...è in uno stato di forma che non lascia dubbi sulla sua immensa grandezza. Dunque ecco un'altro grandissimo millesimo del più celebre dei rossi bolgheresi, che stupisce per finezza e complessità anche nella versione '08... regalano un rosso magnifico che, volendo giocare ai paragoni, per quello che valgono, pare piazzarsi nel mezzo rispetto alle bottiglie targate 2006 e 2007, incrociando i tratti salienti di entrambe.