



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 2009



- 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'andamento climatico si è svolto in modo ottimale durante l'intero arco dell'anno. Tra fine autunno e inizio inverno si sono registrate temperature assai rigide che hanno favorito il fermo vegetativo delle piante. Dalla metà dell'inverno fino a primavera inoltrata le precipitazioni piovose sono state abbastanza insistenti, unite a temperature leggermente al di sotto delle medie stagionali. Il germogliamento, così come le successive fasi fenologiche fino alla fioritura, sono iniziate con leggero ritardo. Il decorso stagionale estivo è stato invece ottimale, con grande solarità e temperature sopra le medie stagionali. Da fine Luglio a fine Agosto si sono registrate temperature più calde rispetto alle medie ma la buona dotazione idrica dei terreni, grazie anche all'accumulo delle piogge dell'autunno e inverno, non ha dato casi di stress idrico. Ottima anche l'escursione termica tra la notte e il giorno, che ha garantito un'ottima maturazione fenolica delle uve.
- 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. Due settimane di macerazione delle bucce, con vari rimontaggi e *délestages*. Malolattica in acciaio.
- Invecchiamento:** Come da disciplinare di produzione questa annata ha svolto un affinamento in barriques di rovere francese per 24 mesi e successivamente affronta un periodo di affinamento in vetro prima della commercializzazione.



TENUTA SAN GUIDO

Valutazioni:

- * 99/100 punti
Daniele Cernilli su www.doctorwine.it
Da uve cabernet sauvignon con piccoli "saldi" di cabernet franc. Ha colore rubino intenso e vivo, di buona concentrazione. I profumi sono già complessi, le note fruttate di mirtillo sono evidenti, come quelle speziate e lievemente di cuoio, con sentori di grafite in sottofondo. Il sapore è teso, elegantissimo, con tannini fini, appena accennati, paragonabili a quelli dei grandi Pauillac, ma con una setosità maggiore ed un corpo avvolgente che lo conduce ad un finale anche sottile ma estremamente lungo. Immagino che raggiungerà la perfezione solo con qualche anno in più di bottiglia, da cinque a trenta.
(27/8/2012)

- * 98/100 punti
James Suckling su Hong Kong Tatler
Fantastico. Intenso e super lungo sul palato. E follemente complesso e tuttavia sofisticato e così denso di cose interessanti, ma con un buon equilibrio e tensione. È pieno e potente con un carattere grande e succoso che va avanti per qualche minuto. Muscoloso sebbene ancora ricoperto di un bel fruttato. Difficile non berlo. Ma meglio nel 2016.
(17/8/2012)

- * 94/100 punti
Guida "I Vini di Veronelli" 2013

- * 93/100 punti
Wine Spectator
(15/10/2012)

- * 3/3 bicchieri
Guida del Gambero Rosso "Vini d'Italia" 2013
Rosso dell'Anno 2013
...E una versione da far saltare il banco quella presentata quest'anno. Sassicaia '09 è semplicemente perfetto. E ogni parola può solo sembrare superflua e riduttiva di fronte alla magnificenza di questo vino. Naso complesso, ampio e sfaccettato, frutto croccante, erbe e radici, sottobosco, iodio. Tannino e acidità, una strutturata prorompente ed elegante, sinuosa, un chiaroscuro che si concede e si ritrae in un meraviglioso gioco di seduzione. Come dicevamo, è la perfezione. E per questo per noi è il Rosso dell'Anno.
(19/10/2012)

- * 94/100 punti
Antonio Galloni on Wine Advocate
Il Sassicaia 2009 è insolitamente grande, ricco e opulento. Strati di frutta saturano il palato mentre il 2009 esplode dal bicchiere con una mescolanza inebriante di frutti di bosco, prugne, liquirizia, mentolo e cuoio nuovo. Si tratta di un Sassicaia particolarmente vivo. Il vino ha bisogno di almeno qualche anno in bottiglia per eliminare parte della sua *paffutezza infantile*. Nonostante il suo fruttato imponente, il 2009 è ancora abbastanza chiuso e non è neanche vicino ad essere pronto a mostrare il suo pedigree. Il Sassicaia è senza dubbio il vino più famoso d'Italia, quindi è sempre bello quando è all'altezza della sua reputazione.
(30/6/2012)