



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 2010



- 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 del 2010 è stato caratterizzato da un inverno lungo e rigido e da una primavera piovosa e fresca. L'inverno è stato molto freddo con temperature al di sotto delle medie stagionali fino alla fine di marzo, e ciò ha permesso il blocco delle fasi vegetative della vite. A metà marzo abbiamo avuto una consistente nevicata ed anche la primavera si è dimostrata più fredda del solito con temperature medie inferiori alla media stagionale e con abbondanti piogge fino al mese di maggio. Questo andamento ha comportato un ritardo nella fioritura ed invaiatura e conseguentemente anche uno sviluppo vegetativo più lento. Dalla prima decade di Giugno le temperature si sono allineate alla media stagionale abbinate a grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno favorito lo sviluppo dei profumi. Il corretto sviluppo delle piante è stato favorito da un mese di luglio molto caldo e soleggiato e dalla totale assenza di piogge. Mentre nel mese di agosto sono piovuti circa 70 mm senza superare i 32 gradi.
- Vendemmia:** La vendemmia è iniziata 2 o 3 settimane più tardi rispetto agli anni precedenti. Questo a causa del ritardo vegetativo primaverile dovuto alle basse temperature, e mai recuperato nei mesi estivi. Il bel tempo con giornate soleggiate e ventilate ha fatto da cornice alla vendemmia del Cabernet Sauvignon e del Cabernet Franc. La vendemmia è così terminata verso la metà di ottobre, con uve mature e con un ottimo sviluppo polifenolico, equilibrio zuccherino nonché un grado alcolico contenuto in armonia con la nostra filosofia enologica.
- 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:** Il vino viene affinato in *barriques* di rovere francese per 24 mesi. Dopo un periodo di affinamento in vetro il Sassicaia viene commercializzato.