



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 2011



- 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 2011 è stato ottimo per la vitivinicoltura di Bolgheri. Può essere annoverata tra le migliori annate del 2000. L'inverno è stato rigido con temperature al di sotto della media stagionale, soprattutto nei mesi di novembre e di gennaio. La primavera è invece iniziata anticipatamente con temperature miti e ottimo apporto idrico con piogge graduali non accompagnate da vento. Queste condizioni climatiche hanno favorito un ottimo sviluppo vegetativo dei vigneti. L'estate 2011 è stata calda e lunga, ma con temperature che sono sempre rientrate tra le medie stagionali, fatta eccezione verso la metà di luglio in cui il caldo si è fatto più intenso. Fortunatamente l'escursione termica tra la notte e il giorno, favorita dalla vicinanza al mare ha impedito l'insorgenza di situazioni di stress idrico delle piante e fenomeni di surmaturazione delle uve.
- Vendemmia:** Nel periodo antecedente la vendemmia le condizioni climatiche sono state del tutto idonee tali da consentire una maturazione delle uve regolare e permettendo l'inizio delle operazioni di vendemmia nella prima settimana di settembre. Le uve sono arrivate in cantina sane e ben mature con acini croccanti e turgidi. Le operazioni di vendemmia si sono concluse 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 affinato in barriques di rovere francese per 24 mesi e successivamente affronta un periodo di affinamento in vetro prima della commercializzazione.