



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 2012



- 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:** Del tutto particolare l'andamento climatico del 2012. Autunno e Inverno abbastanza rigidi e prolungati, con ripetute precipitazioni nevose in gennaio, assai rare nella zona. Una condizione climatica ottimale per le piante arboree per le necessità fisiologiche delle piante e anche per l'eliminazione naturale dei parassiti. La primavera è partita in leggero ritardo con inizio del germogliamento con circa 15 giorni di ritardo rispetto alla media. Dalla seconda settimana di Maggio le temperature hanno teso a alzarsi accelerando l'arrivo dell'estate. In metà Giugno alcune piogge si sono rese miracolose per le piante e per le riserve idriche del terreno. Luglio e Agosto sono stati mesi molto caldi, con temperature sopra le medie stagionali. Ma grazie alla particolare giacitura dei terreni ove insistono i vigneti dell'azienda, profondi, freschi, posizionati in collina e circondati dalla macchia mediterranea, non hanno assolutamente risentito dei picchi di calore che specialmente in Agosto si sono fatti maggiormente sentire. Il germogliamento tardivo, venti marini in sede di allegagione e il caldo repentino arrivato a fine primavera hanno ridotto la produzione, facendo sì di garantire una naturale e ottimale distribuzione del carico di uve a pianta, a beneficio di un'invasatura e di una successiva maturazione fenolica delle uve che si sono svolte in modo ottimale e senza mai risentire di stress idrici o di eventi di surmaturazione.
- Vendemmia:** La vendemmia, rigorosamente a mano, è iniziata con le uve di Cabernet Franc, che per prime hanno raggiunto l'ottima maturazione fenolica, nei primissimi giorni di Settembre, proseguendo con quelle di Cabernet Sauvignon dalla prima decade di Settembre e poi concludersi, con le uve dei vigneti delle alture di Castiglione di Bolgheri, tra la fine di Settembre e i primissimi giorni di Ottobre. Uve sane, invasiature perfetta e assenza di acinellatura hanno consentito un perfetto svolgimento delle operazioni di raccolta.



TENUTA SAN GUIDO

- Vinificazione:** Pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione in acciaio a temperatura controllata intorno ai 30° - 31°C (senza aggiunta di lieviti esterni), con macerazione media di circa 9-12 giorni sia per il Cabernet F. che per il Cabernet S. Interventi frequenti di rimontaggi dei mosti e délestages. Successiva fermentazione malolattica sempre in acciaio.
- Invecchiamento:** Al completamento della fermentazione malolattica, il vino viene posto in barrique di rovere francese dove si affina per un periodo di 24 mesi prima dell'imbottigliamento e di una successiva fase di affinamento in vetro prima della commercializzazione.