



## TENUTA SAN GUIDO

### SASSICAIA 2013



- 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:** Un'annata fantastica sotto ogni aspetto. Dopo un inizio inverno abbastanza mite, da fine Novembre fino a tutto Gennaio le temperature divennero rigide con giornate molto fredde e piovose. La primavera iniziò in ritardo e alcune gelate in aprile frenarono il germogliamento e crearono anche condizioni naturali di minore produzione. Da maggio le temperature hanno teso a rialzarsi ma gradualmente e con giornate avvicendate da piogge lievi. Dai primi di Giugno l'estate è iniziata con temperature alte ma nelle medie stagionali e sporadiche piogge verificatesi nei momenti più opportuni per portare refrigerio e dotazione idrica ai vigneti. Il proseguo dell'estate fino alla vendemmia si è verificato in condizioni ottimali con una buona escursione termica tra il giorno e la notte, favorendo l'estrazione aromatica dei cabernet.
- 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 Castiglioncello di Bolgheri, tra la fine di Settembre e i primissimi giorni di Ottobre. Uve sane, invaiatura perfetta e assenza di acinellatura hanno consentito un perfetto svolgimento delle operazioni di raccolta.
- 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 Franc che per il Cabernet Sauvignon. 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.