



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 2014



- 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:** È stata un'annata alquanto insolita a Bolgheri, come nel resto d'Italia ma sicuramente un'annata un po' frettolosamente mal giudicata. A Bolgheri le piogge ci sono state, ma non così eccessive come in altre zone d'Italia. Per le uve di Cabernet è stato invece possibile constatare maturazioni fenoliche mai ottenute in altre annate e con grande espressione di aromi e profumi favoriti dalla lenta maturazione avvenuta sulle piante. L'inverno è stato abbastanza mite, mentre la primavera è iniziata in ritardo con un mese di Aprile alquanto rigido rispetto alla norma stagionale e ciò ha contribuito a tardare l'avvio vegetativo. A Maggio la vegetazione è partita grazie all'arrivo delle temperature più calde. L'estate è stata caratterizzata da giornate di sole e temperature nelle medie fino a inizio Luglio. Dalla prima decade di Luglio si sono verificate alcune perturbazioni che hanno portato a precipitazioni e all'abbassamento delle temperature, decretando già a metà Agosto la fine dell'estate. Questa situazione ha comportato un grande lavoro degli agronomi in campo per una gestione attenta del vigneto. I venti di tramontana verificatisi verso inizio settembre hanno consentito alle uve di asciugarsi e di maturare lentamente. Ottimi i risultati in termini di maturazione delle uve raggiunti con i cabernet che hanno consentito la produzione di uve sane, croccanti e con ottime acidità totali e PH. L'andamento dell'annata si avverte molto nel vino per il grado alcolico contenuto ma soprattutto per le note speziate e la grande componente aromatica che rende piacevole il vino già in età giovane.



TENUTA SAN GUIDO

- Vendemmia:** La vendemmia, rigorosamente a mano, è iniziata con le uve di Cabernet Franc, che per prime hanno raggiunto l'ottima maturazione fenolica, nella seconda decade di settembre, proseguendo con quelle di Cabernet Sauvignon dalla fine di settembre e poi concludersi, con le uve dei vigneti delle alture di Castiglioncello di Bolgheri, verso la fine di ottobre. Uve sane, invaiatura di tutto rispetto, ridotta gradazione zuccherina e buona acidità.
- 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 leggermente allungata rispetto alla norma in uso per via dell'annata, portando a circa 11-15 giorni i tempi di macerazione del Cabernet Franc e del Cabernet Sauvignon. Interventi frequenti di rimontaggi dei mosti e délestages. Successiva fermentazione malolattica in acciaio completata a Fine Novembre 2014.
- Invecchiamento:** Dai primi giorni di dicembre 2014 il vino è stato messo in barrique di rovere francese dove ha trascorso un periodo di affinamento di 24 mesi per poi essere destinato alle fasi preparatorie dell'imbottigliamento e della una successiva fase di affinamento in vetro prima della sua commercializzazione.