



## TENUTA SAN GUIDO

### SASSICAIA 2017



**Denominazione:** D.O.C. Bolgheri Sassicaia (D.O.C. Sassicaia)

**Prima annata:** 1968

**Uvaggio:** 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc

**Dati analitici:** Grado alcolico: 14,00%, PH: 3,46, Acidità totale: 5,85, Zuccheri residui: 0,20 g/l

**Tipologia dei terreni:** I terreni su cui insistono i vigneti atti alla produzione di questo vino sono compresi nella delimitazione territoriale della DOC SASSICAIA. Mostrano caratteristiche morfologiche diverse e composite, con forte presenza di zone calcaree ricche di galestro, nonché di sassi e pietre (da cui prende il nome il vino) e parzialmente argillosi. Gli impianti di produzione si trovano ad un'altitudine compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Ovest/ Sud-Ovest.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità d'impianto:** Da 3.600 ceppi/ha a 5.550 ceppi/ha per gli impianti più vecchi e 6.200 ceppi/ha per impianti più recenti.

**Andamento climatico e caratteristiche dell'annata:** L'annata 2017 è stata alquanto calda ma per molti aspetti sostanzialmente diversa a precedenti annate, come ad esempio la 2003 o la 2012. Seppur con una stagione primaverile e estiva caratterizzate da temperature spesso sopra la norma, le condizioni vegetative delle piante e i risultati in termini organolettici delle uve e dei mosti cui hanno dato origine nel territorio di Bolgheri, sono di tutto rispetto. L'autunno e la prima parte dell'inverno sono stati caratterizzati da temperature rigide, condizionate dai venti di tramontana e media piovosità. Condizioni che hanno consentito il fermo vegetativo, contenuto i principali parassiti della vite e mantenuto in equilibrio le riserve idriche dei terreni.

Il clima bizzarro dell'inizio primaverile, con temperature che già a fine Marzo erano ben al di sopra delle medie, ha condizionato il buon andamento della fioritura ma anche dell'allegagione, dando origine a grappoli più piccoli e minore presenza di acini. Ossia la conseguenza di una riduzione di produzione mediamente del 18-20%.

Se questo ha indotto ad una minore produzione, diversamente ha favorito ulteriormente qualità delle uve e creando una condizione più sostenibile per le viti che hanno portato a maturazione con regolarità il proprio carico di uve, sebbene con un'estate molto calda.

L'estate è proseguita con giornate di sole, temperature calde e assenza di piogge fino alla fine di Luglio. A ferragosto, con l'inizio della maturazione fenolica delle uve, l'arrivo di una perturbazione di origine atlantica che ha portato piogge per 2 o 3 giorni e fatto calare sensibilmente le temperature, ha creato le condizioni ideali per favorire il completamento della maturazione fenolica delle uve, più che quella tecnica.

Le condizioni vegetative delle viti e soprattutto le funzioni vitali non hanno mai subito interruzioni o condizioni di stress e ciò ha consentito alle piante di continuare a svolgere con regolarità la propria capacità di fotosintesi a beneficio dell'azione fenolica determinante nella maturazione delle uve.

Le piogge cadute nel momento più cruciale di questa azione hanno anche consentito agli acini di aumentare di peso e dimensione grazie alla distensione cellulare, diluendo la concentrazione degli zuccheri (glucosio e fruttosio) pur mantenendo in perfetto equilibrio la buona dotazione di polifenoli.



## TENUTA SAN GUIDO

L'alternanza delle temperature notturne e diurne verificatesi da metà Agosto fino a fine Settembre ha favorito lo sviluppo degli aromi primari e secondari, ed altrettanto determinato l'innalzamento delle acidità che era veramente indispensabile per dare freschezza e eleganza ai mosti.

**Epoca vendemmiale:** La vendemmia, interamente manuale, è iniziata con circa 8 giorni di anticipo partendo dal 30 Agosto con la raccolta delle uve di Cabernet Franc e proseguendo poi con la raccolta del Cabernet Sauvignon, prima dagli impianti posti a quote altitudinali più basse e completandosi a fine settembre con quelli posti sulle alte colline, a circa 360 metri sul livello del mare (Vigna di Castiglioncello e Vigna del Quercione) tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

**Note di vinificazione:** Selezione uve tramite tavolo di cernita, per eliminare impurità e qualsiasi presenza di acinellatura. Soffice e delicata pressatura e diraspatura delle uve avendo cura di non rompere l'integrità degli acini. Successiva fermentazione alcolica spontanea in acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 28°/30°C (senza alcun inoculo di lieviti). Le macerazioni sono state protratte per circa 11-12 gg per il Cabernet Franc e di 13-14 gg per il Cabernet Sauvignon. Frequenti rimontaggi all'aperto e operazioni di *délestage* ripetute durante la fermentazione alcolica hanno consentito l'ottenimento di mosti eleganti, di buona struttura e ottima componente aromatica. Successivamente è stata completata la fermentazione malolattica sempre in acciaio e del tutto spontanea, che si sono completate a fine Novembre, per poter proseguire poi all'introduzione del mosto in legno.

**Affinamento:** Al termine della fermentazione malolattica il vino è stato messo in barrique di rovere francese, (per un terzo legno nuovo e resto, primo e secondo passaggio) dove ha trascorso un periodo di affinamento di 24 mesi, sempre mantenendo separate le masse per provenienza di vigneto e monitorate nella lunga selezione delle masse. L'assemblaggio della massa selezionata è stato effettuato a fine Dicembre, ossia un mese e mezzo prima dell'inizio dell'imbottigliamento e successiva fase d'affinamento in vetro prima della commercializzazione.