



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 2015



- Denominazione:** D.O.C. Bolgheri Sassicaia
- Prima vendemmia:** 1968
- Uvaggio:** 85 % Cabernet Sauvignon 15 % Cabernet Franc
- Grado alcolico:** 14,00%
- 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 molto valida quella del 2015. Dopo un inverno complessivamente mite, con temperature sotto la media stagionale nei mesi di Gennaio e Febbraio e piogge abbondanti, la partenza vegetativa è iniziata nella seconda settimana di Aprile con l'arrivo di temperature miti e giornate di sole. Le piogge, che hanno continuato ad interessare la prima parte della primavera, hanno favorito una più rapida vegetazione delle piante e altrettanto reso idonea la riserva idrica dei suoli. Ottima la fioritura, che si è conclusa a fine Maggio, e successiva ottima allegagione, favorita da un clima veramente favorevole. Giugno e la prima metà di Luglio sono stati caratterizzati da temperature al di sopra della media stagionale ma, dalla fine Luglio, si sono abbassate tornando nella norma. Ciò grazie anche ad alcune precipitazioni che hanno portato aria fresca a beneficio dei vigneti e dell'ottima produzione di uve. La buona escursione termica tra la notte e il giorno, che si è verificata in tutto il mese di Agosto, ha garantito una perfetta maturazione fenolica delle uve.
- Vendemmia:** La vendemmia è iniziata a metà settembre con le uve di Cabernet Franc e, a seguire, con quelle di Sauvignon, completandosi a fine mese di Settembre con la raccolta delle uve dei vigneti posti sulle colline. Ottima qualità delle uve che sono giunte in cantina croccanti, ben invaiate e sanissime.
- Vinificazione:** Selezione delle uve tramite tavolo di cernita. Pressatura e diraspatura delle uve molto soffice e successiva fermentazione in acciaio a temperatura controllata intorno ai 30° - 31°C (senza aggiunta di lieviti esterni), con macerazione di circa 12-15 giorni per i Cabernet Franc e di 10-13 giorni per il Cabernet Sauvignon. Frequenti rimontaggi dei mosti e délestages. Fermentazione malolattica in acciaio completata in Novembre.



TENUTA SAN GUIDO

Invecchiamento:

Al termine della fermentazione malolattica il vino è stato posto in barrique di rovere francese (per un terzo legno nuovo) 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.