



TENUTA SAN GUIDO

GUIDALBERTO 2012



- Denominazione:** Toscana Indicazione Geografica Tipica
- Prima annata:** 2000
- Uvaggio:** 60 % Cabernet Sauvignon 40 % Merlot
- 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 Sud/ Sud-Ovest.
- Sistema d'allevamento:** Cordone speronato
- Densità d'impianto:** 6.250 ceppi per Ha
- Clima:** L'andamento climatico del 2012 è stato del tutto particolare. L'autunno/inverno 2011/2012 è stato abbastanza rigido e prolungato, al punto che a fine gennaio anche le colline bolgheresi erano innevate. Un autunno e inverno rigidi come temperature ma con assenza di piogge. Questo nella zona del Bolgherese, poiché non fu così per altre zone della toscana interna o quelle più a nord al confine con la Liguria. Le temperature rigide sono state propizie per un buon fermo vegetativo e per eliminare naturalmente le particolari infestazioni della vite. La primavera è partita con un leggero ritardo, causando un germogliamento delle viti di circa 10/15 giorni dopo rispetto alla media stagionale. Dai primi di maggio, però, le temperature si alzarono accelerando l'arrivo dell'estate. In Giugno sono cadute alcune miracolose piogge che hanno anche se parzialmente, ricostituito le riserve idriche dei terreni. L'estate è stata molto calda, con giornate di massima solarità e temperature al di sopra della media stagionale. Qualcuno ha osato paragonare l'estate del 2012 a quella del 2003, notoriamente molto calda e secca, ma in realtà la differenza di questa annata è stata data dalla notevole escursione termica tra la notte e il giorno che ha impedito fenomeni di stress idrico delle piante. Durante il periodo dell'allegagione forti venti marini hanno in parte causato una perdita di produzione di circa il 10%. L'estate si è protratta a lungo con temperature diurne molto alte imponendo un anticipo sulla raccolta delle uve di merlot e in parte anche del cabernet.
- Vendemmia:** Ottima la maturazione fenolica delle uve di cabernet che sono arrivate a piena maturazione con buona acidità e grado alcolico contenuto. Qualche sporadica pioggia caduta durante la vendemmia dei merlot si è resa ottima per consentire la maturazione perfetta e graduale dei cabernet sauvignon e dei cabernet franc le cui uve sono arrivate in cantina croccanti e perfettamente mature. La ridotta dimensione degli acini ha causato una ulteriore perdita di circa un 5/10% sulla produzione, rispetto alle precedenti annate. La vendemmia si è conclusa in molte aziende del bolgherese con la fine di settembre 2012, quindi con un anticipo di circa 10 giorni rispetto alla normalità delle ultime annate.



TENUTA SAN GUIDO

Vinificazione: Fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata intorno ai 30° - 31° C, con una macerazione sulle bucce per circa due settimane sia per il Merlot che per il Cabernet Sauvignon.

Invecchiamento: Il vino viene affinato per 15 mesi in barriques di rovere francese, ed in piccola parte americane. Breve periodo di affinamento in vetro prima della commercializzazione.