

Tenuta San Guido

SASSICAIA 2023

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Bolgheri Sassicaia

Zona produttiva Bolgheri. Gli impianti di produzione si trovano ad un'altitudine media compresa fra i 100 e i 400 metri s.l.m., con esposizione a Ovest/ Sud-Ovest.

Vitigno 87% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc

Composizione del suolo Forte presenza di zone calcaree ricche di galestro e di sassi e parzialmente argillosi.

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Vinificazione Dopo un'accurata selezione delle uve, le fermentazioni alcoliche sono state svolte in acciaio a temperatura controllata (max 28-29°), senza l'aggiunta di lieviti esterni ma, come da prassi, con l'impiego di lieviti aziendali. Le macerazioni (18-20 giorni per il Cabernet Sauvignon, fino a 22 per i vigneti storici, e 13-16 giorni per il Cabernet Franc) si sono svolte in modo regolare, consentendo una cessione equilibrata dei polifenoli, con tannini nobili e ben maturi. Durante le macerazioni la squadra enologica ha effettuato frequenti rimontaggi all'aria con lo scopo di eliminare la CO₂ in eccesso e assistere i lieviti nelle loro funzioni vitali. Le fermentazioni malolattiche si sono svolte spontaneamente, concludendosi verso fine ottobre. Dopo una successione di travasi, tesi a garantire la massima pulizia dei mosti, si è proceduto alla messa in barrique.

Invecchiamento 24 mesi in barrique (40% nuove, 40% di primo passaggio, 20% di secondo passaggio). 3/6 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso porpora con riflessi violacei.

Profumo Al naso si apre su note di salvia, rosmarino e frutti scuri. Il tutto lascia spazio a una sensazione minerale con ricordi floreali, di pepe e spezie, con profumi di agrumi sullo sfondo.

Sapore Il sorso è morbido, con tannini gessosi e una spiccata mineralità. L'acidità è ben presente e perfettamente integrata. Le note che emergono sono coerenti con il naso e il finale impressiona per lunghezza e pulizia.

Abbinamenti Carni di ogni genere, selvaggina e formaggi stagionati.



BOLGHERI / TOSCANA

TENUTA  SAN GUIDO

 ANNO DI FONDAZIONE | 1942

 ENOLOGO | GRAZIANA GRASSINI

 VITIGNI | CABERNET SAUVIGNON,
CABERNET FRANC, MERLOT,
SANGIOVESE

