

Tenuta San Guido

SASSICAIA 2022

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 88% Cabernet Sauvignon, 12% 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 e affinamento Dopo una selezione accurata delle uve, si procede a una pressatura soffice e alle fermentazioni alcoliche controllate, concluse a fine ottobre. Le macerazioni sono state moderate con una durata dai 13 ai 18 giorni, con un'estrazione ottimale in termini di polifenoli e aromi. Dopo la fermentazione malo-lattica spontanea, conclusa a fine novembre, il vino ha svolto un periodo di affinamento in legno di circa 23 mesi, successivamente è stato travasato nelle vasche in acciaio per l'ultima fase di selezione delle masse prima dell'assemblaggio. L'affinamento di 23 mesi è svolto in barrique di rovere francese 40% nuove, 40% di primo passaggio, 20% di secondo passaggio. L'affinamento in bottiglie è di minimo 3 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso porpora con riflessi violacei.

Profumo Al naso rivela un bouquet che comprende piccoli frutti rossi accompagnati da ricordi mediterranei.

Sapore Al palato è estremamente elegante, setoso e fresco.

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

