

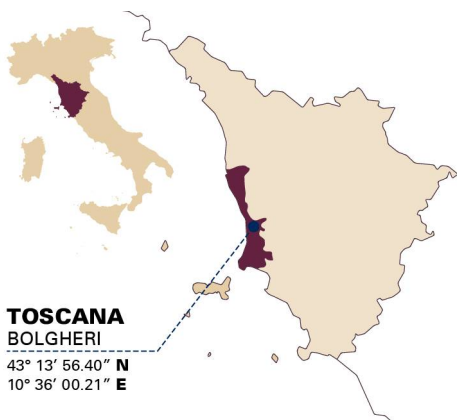


TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 2021

BOLGHERI (LI) / TOSCANA

La storia di Tenuta San Guido e di Sassicaia inizia molto prima della sua creazione: negli anni '20 Mario Incisa della Rocchetta, studente a Pisa, grande appassionato dei vini di Bordeaux inizia a pensare di produrre un suo vino con uve tipiche bordolesi. Passano gli anni e nella seconda metà del '900 si trasferisce nella Tenuta San Guido, sulla costa tra Livorno e Grosseto: da subito nota una somiglianza fra questa parte di Toscana e Graves, culla di grandi vini a sud di Bordeaux, e qui, in un terreno ricco di sassi (da dove deriva il nome), pianta le prime barbatelle. È l'inizio della leggenda: le prime annate di Sassicaia sono destinate al consumo familiare, al massimo bevute tra pochi intimi amici, fino al debutto sul mercato. L'anno è il 1968: Mario Incisa della Rocchetta si rende conto che invecchiando il vino migliora e diventa nel tempo un mito inossidabile e la grande critica internazionale inizia ad accorgersi di questo che nasce in Toscana, in una zona fino a quel momento senza tradizione vinicola, che si ispira a Bordeaux. Il resto è storia, da lì altri produttori iniziano a rendersi conto delle potenzialità di quella zona e Bolgheri diventa un mito in tutto il mondo enologico. Sassicaia però ha un'altra unicità: è l'unico vino italiano che ha una DOC tutta sua, Bolgheri Sassicaia, di proprietà esclusiva di Tenuta San Guido. La cantina si compone di 85 ettari vitati e, oltre a Sassicaia, produce altri 2 rossi: Guidalberto, il second vin della tenuta, come da tradizione di Bordeaux, e Le Difese, che unisce Cabernet Sauvignon e Sangiovese.



TOSCANA
BOLGHERI

43° 13' 56.40" N
10° 36' 00.21" E



ANNO DI FONDAZIONE
1941



ESTENSIONE TERRITORIO
2600 Ha / 85 Ha VITATI



ENOLOGO
CONSULENTE:
GRAZIANA GRASSINI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
850.000



VITIGNI
CABERNET SAUVIGNON - CABERNET
FRANC - MERLOT - SANGIOVESE



TIPOLOGIA

Vino rosso - D.O.C. Bolgheri Sassicaia (D.O.C. Sassicaia)



ZONA DI PRODUZIONE

Bolgheri. Gli impianti di produzione si trovano ad un'altitudine media compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Ovest/ Sud-Ovest.



VITIGNO

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

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



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Accurata selezione delle uve effettuata su tavolo di cernita, per eliminare qualsiasi impurità e/o imperfezione nelle uve. Pressatura molto soffice per evitare la rottura degli acini e delicata diraspatura per evitare cessione di tannini impropri. Le fermentazioni alcoliche (attivate solo con lieviti aziendali e opportunamente selezionati) si sono concluse nella prima settimana di novembre e si sono svolte con regolarità con temperature controllate non eccedenti i 28-29 °C. Operazioni di delestages (non troppo frequenti) e rimontaggi all'aperto hanno agevolato un'ottima estrazione in termini di polifenoli ma anche con grande componente aromatica e buona freschezza dei mosti. Le fermentazioni malo-lattiche, (sempre spontanee), si sono svolte in acciaio e concluse nei primi giorni di dicembre. Già dalla prima settimana di dicembre 2021, dopo opportuni travasi dei mosti, il vino è stato messo in barrique di rovere. Al termine delle fermentazioni malo-lattiche il vino è stato messo in barrique utilizzando inizialmente solo legno di 2° e 3° passaggio fino alla fine di febbraio. Durante questo periodo si è proceduto con frequenti bâtonnages e aggiunta di fecce nobili. Dal 1° marzo 2022 si è proceduto al travaso e l'impiego di legno nuovo, per circa il 40% e ulteriore 40% di primo passaggio e un 20% di secondo passaggio. Come legni, per l'annata 2021, è stato utilizzato legno di rovere francese (Tronçais, Allier e Jupilles in particolare) a grana extrafine, tostatura leggera e lunga stagionatura. Sassicaia 2021 ha svolto un periodo di affinamento in legno di 24 mesi e successivamente travasato nelle vasche in acciaio per sottoporlo all'ultima fase di selezione delle masse prima dell'assemblaggio. Leggera chiarifica e ossigenatura dei vini prima dell'assemblaggio finale e quindi dell'imbottigliamento che è partito da metà gennaio 2024. Successivo affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.



NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso porpora con riflessi violacei. Al naso offre note di erbe aromatiche e spezie, unite ad ricordi di frutti rossi, sottobosco, rosa e eleganti note del legno. Al palato è di buona struttura, con una punta di acidità che regala energia e vivacità e con un tannino perfettamente integrato che conferisce volume. Il finale è lungo e complesso.



ABBINAMENTI

Carni di ogni genere e selvaggina fine

