

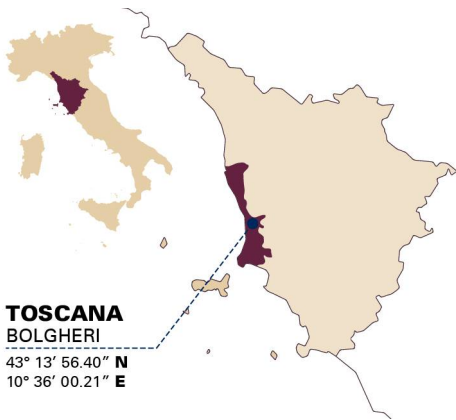


TENUTA SAN GUIDO

# GUIDALBERTO 2022

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 – IGT Toscana



## ZONA DI PRODUZIONE

Loc. Vecchio Frantoio – Bolgheri. Si trovano a un'altitudine compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Ovest/Sud-Ovest.



## VITIGNO

Cabernet Sauvignon, Merlot



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Forte presenza di zone calcaree ricche di Alberese e Gabbro, nonché di sassi e pietre, e zone parzialmente argillose.



## METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Attenta cernita delle uve in campo durante la raccolta a mano e ulteriore selezione all'arrivo in cantina mediante tavolo di cernita. Diraspatura e pigiatura soffice degli acini per limitare la cessione di tannini e mantenere la massima eleganza. Introduzione nelle vasche di fermentazione in acciaio inox a temperatura media di 19-20°C. Nel 2024 si è dovuto ricorrere all'uso di ghiaccio secco per raffreddare maggiormente i macchinari e le vasche di fermentazione. La fermentazione alcolica è stata condotta a temperatura controllata e mantenuta intorno a 28-29°C. Le macerazioni di questa annata sono state gestite per circa 11-13 giorni per il Merlot e circa 15-16 giorni per il Cabernet Sauvignon. Frequenti rimontaggi all'aria mediante pompe peristaltiche, mentre i délestage sono stati effettuati in misura più ridotta rispetto ad altre annate, per tendere al maggiore equilibrio e favorire l'estrazione aromatica primaria. Le fermentazioni secondarie (malo-lattica) si sono avviate spontaneamente a fine ottobre e si sono completate con la fine dello stesso mese. Al termine delle malo-lattiche i mosti sono stati sottoposti a turnazioni di travasi per eliminare sedimenti e mantenere la massima pulizia. terminate le operazioni di travaso dei mosti si è proceduto alla messa in legno a partire dalla seconda metà del mese di novembre. Affinamento in barrique da 225 litri in legno di rovere in parte francese e, in piccola parte (5%) di rovere americano. Utilizzo del 40% di legno nuovo, 40% di legni di secondo passaggio e 20% in quote uguali di terzo e quarto passaggio. La scelta è stata fatta per equilibrare al meglio la cessione di tannini e, al contempo, mantenere in primo piano gli ottimi sentori primari e secondari ottenuti da una grande annate in buona parte dei mosti. Successivo affinamento in vetro prima della commercializzazione.



## NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso intenso con riflessi violacei. Al naso è fine e ricco di sfumature, con un bel mix di frutti rossi e spezie. Al palato è pieno e appagante, con una bella bevibilità. Complessità e struttura garantiscono una bella longevità.



## ABBINAMENTI

Carni di ogni genere, selvaggina e formaggi stagionati.

