



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 2016

Denominazione: D.O.C. Bolgheri Sassicaia (D.O.C. Sassicaia)

Prima annata: 1968

Uvaggio: 85 % Cabernet Sauvignon 15 % Cabernet Franc

Dati analitici: Grado alcolico: 14,00%, PH: 3,45, Acidità totale: 5,90, Zucch.res.: 0,10 g/l



Tipologia dei terreni: I terreni su cui insistono i vigneti atti alla produzione di questo vino sono compresi nella delimitazione territoriale della DOC SASSICAIA. Essi caratteristiche morfologiche diverse e composite, caratterizzate da forte presenza di zone calcaree ricche di galestro, nonché di sassi e pietre (da cui prende il nome il vino) e parzialmente argillosi. Gli impianti di produzione si trovano ad un'altitudine compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Ovest/ Sud-Ovest.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: Da 3.600 ceppi/ha a 5.550 ceppi/ha per gli impianti più vecchi e 6.200 ceppi/ha per impianti più recenti.

Andamento climatico e caratteristiche dell'annata: Annata degna di lode 2016, forse per qualcuno anche migliore rispetto alla eccezionale 2015. L'autunno è stato caratterizzato da un clima insolitamente caldo ed asciutto, tranne che per qualche raro acquazzone. Il vero inverno è arrivato a fine Novembre con temperature rigide che si sono mantenute basse sia di giorno che di notte, fino a tutto il mese di Gennaio. Febbraio, invece, è stato un mese più che altro umido e con un leggero rialzo delle temperature. Piogge che sono state indispensabili per garantire la riserva idrica del sottosuolo e dare garanzia alle piante di affrontare senza problemi il periodo estivo. Ad inizio Aprile, il netto rialzo delle temperature ha determinato un anticipo sul germogliamento delle viti di circa 8-10 giorni, ma il vero arrivo dell'estate c'è stato con la seconda metà di Giugno, quando piogge e clima alquanto umido lasciarono spazio alle belle giornate di sole e alle temperature estive che però, fatta eccezione della seconda decade di Luglio, si sono sempre mantenute su livelli stagionali senza eccessi. L'inviatura è iniziata a fine Luglio e i mesi successivi sono stati ottimali garantendo una maturazione fenolica ed alcolica delle uve di tutto rispetto, svolta con calma e maggiore permanenza delle uve sulle piante. Qualche piovasco notturno verificatosi in Agosto ha offerto refrigerio alle piante e lavato le uve, mentre le fresche brezze notturne, condizionate dal mare, hanno invece accentuato lo sviluppo dei profumi e garantito freschezza e fragranza delle uve che sono giunte a maturazione gradualmente, senza eccessi zuccherini, in una vendemmia che è stato possibile, grazie alle condizioni ottimali, di protrarsi fino alla prima decade di Ottobre. Uve sane, integre e di omogenea invaiatura sono giunte in cantina dando subito una risposta ottimale in termini organolettici. Grande estrazione in termini di colore e struttura antocianica, uniti ad una straordinaria componente aromatica ed eleganza e finezza dei tannini sono la nota distintiva di questa annata di Sassicaia.

Epoca vendemmiale: La vendemmia, svolta rigorosamente a mano, è iniziata nella prima decade di Settembre con le uve di Cabernet Franc e, a seguire, con quelle di Sauvignon, completandosi il 10 Ottobre con le uve dei vigneti di Castiglioncello, posti sopra i 300 metri sul livello del mare. Le uve sono arrivate in cantina integre e sane, a temperature oscillanti tra i 20 e i 23 °C consentendo alle fermentazioni spontanee di avviarsi con gradualità.



TENUTA SAN GUIDO

Note di vinificazione: Selezione uve tramite tavolo di cernita. Pressatura e diraspatura delle uve soffice e delicata avendo cura di non rompere la buccia degli acini. Successiva fermentazione tumultuosa in acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 28° - 30°C (senza alcuna aggiunta di lieviti esterni). Le macerazioni sono state protratte per circa 13-15 sia per il Cabernet Franc che per il Cabernet Sauvignon. Rimontaggi e frequenti délestages hanno privilegiato l'estrazione aromatica rispetto a quella tannica. Fermentazione malolattica in acciaio completata a fine mese di Novembre.

Affinamento: Al termine della fermentazione malolattica il vino è stato messo in barrique di rovere francese, (per un terzo legno nuovo e resto, primo e secondo passaggio) dove ha trascorso un periodo di affinamento di 24 mesi nel rispetto del disciplinare di produzione, sempre mantenendo separate le masse per provenienza di vigneto. Assemblaggio delle masse poco prima di essere destinato alle fasi preparatorie dell'imbottigliamento e successiva fase d'affinamento in vetro prima della commercializzazione.