

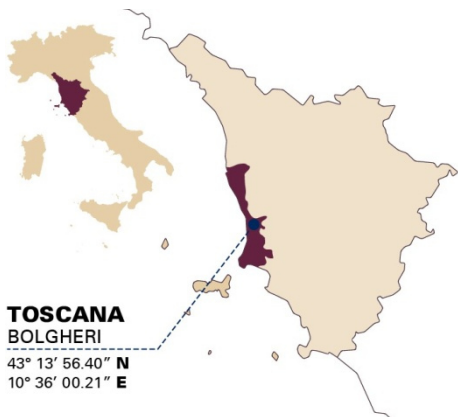


TENUTA SAN GUIDO

LEDIFESE 2024

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 di 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.



ANNO DI FONDAZIONE
1941



ESTENSIONE TERRITORIO
2600Ha / 85Ha VITATI



ENOLOGO
CONSULENTE: GRAZI
ANA GRASSINI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
850.000



VITIGNI
CABERNETSAUVIGNON -
CABERNETFRANC - MERLOT -
SANGIOVESE



TIPOLOGIA
Vino rosso - IGT Toscana



ZONA DI PRODUZIONE
Loc. Vecchio Frantoio - Bolgheri



VITIGNO
Cabernet Sauvignon, Sangiovese



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Forte presenza di zone calcaree ricche di Alberese e Gabbro, sassi e pietre e parzialmente argillosi.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Cordone speronato



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Selezione dei grappoli tramite tavolo di cernita. Pressatura e diraspatura soffice delle uve. Fermentazione primaria in tini di acciaio inox a temperatura controllata (27-28°C) senza aggiunta di lieviti esterni. Macerazione sulle bucce per 13-16 giorni per il Cabernet Sauvignon e per circa 10-11 giorni per il Sangiovese, con successive fasi di rimontaggi e delestage tesi ad ammorbidire i tannini. Fermentazione malo-lattica sempre svolta in acciaio. Al termine della fermentazione malo-lattica il vino è stato affinato per circa 4 mesi in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio (barriques usate per il Guidalberto). Successivamente è stato conservato in tini d'acciaio a temperatura controllata poi in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.



COLORE
Rossorubino di buona intensità



PROFUMO
Al naso il frutto si manifesta in maniera molto evidente e complessa. Intenso e persistente.



SAPORE
Di buona struttura, di grande accessibilità e piacevolezza. Corpo solido, finale discretamente persistente.



ABBINAMENTI
Perfetto in abbinamento a carni rosse, pollame nobili, formaggi stagionati

