

Bolgheri Sassicaia DOC 2010 - Tenuta San Guido



## LA VIGNA:

- Zona di produzione: Bolgheri (LI)
- Vitigni: Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%
- Tipologia dei terreni: I terreni su cui insistono i vigneti hanno caratteristiche morfologiche varie e composite con forte presenza di zone calcaree ricche di galestro e di sassi e parzialmente argillosi; si trovano a un'altitudine compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a ovest/ sud-ovest
  - Sistema d'allevamento: Cordone speronato
  - Densità d'impianto: Da 3.600 ceppi/ha a 5.550 ceppi/ha per impianti più vecchi e 6.200 ceppi/ha per impianti più recenti.
  - Vendemmia: La vendemmia è iniziata 2 o 3 settimane più tardi rispetto agli anni precedenti. Questo a causa del ritardo vegetativo primaverile dovuto alle basse temperature, e mai recuperato nei mesi estivi. Il bel tempo con giornate soleggiate e ventilate ha fatto da cornice alla vendemmia del Cabernet Sauvignon e del Cabernet Franc. La vendemmia è così terminata verso la metà di ottobre, con uve mature e con un ottimo sviluppo polifenolico, equilibrio zuccherino nonché un grado alcolico contenuto in armonia con la nostra filosofia enologica
  - Vinificazione: Vinificazione in acciaio a temperatura controllata intorno ai 30° - 31°C. Due settimane di macerazione delle bucce, con vari rimontaggi e délestages. Malolattica in acciaio
- Invecchiamento: Il vino viene affinato in barriques di rovere francese per 24 mesi. Dopo un periodo di affinamento in vetro il Sassicaia viene commercializzato.

## IL VINO:

- Colore: Rosso rubino, vivo e concentrato
- Profumo: Al naso è un tripudio di intensità e di complessità grazie a note olfattive che spaziano dalla prugna e dal mirtillo alla liquirizia, dalla menta alla vaniglia, dalla liquirizia al cuoio per un profilo di rara stoffa
- Gusto: In bocca è incredibilmente reattivo e vellutato al tempo stesso, avvolgente ed elegante come poche altre volte, finissimo. Un assaggio interminabile per persistenza e per ricordo, struggente.