

Bolgheri Sassicaia DOC 2006 - 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: Durante la vendemmia si sono verificate piogge nelle fasi iniziali rallentando le operazioni di raccolta ma il successivo ristabilirsi della buona stagione ha permesso il protrarsi di una vendemmia lenta che ha influito positivamente sul corredo polifenolico e antocianico
 - 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 passato in barriques di rovere francese per 24 mesi. Prima di essere commercializzato il vino viene ulteriormente affinato per 6 mesi in vetro.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso
- Profumo: Al naso si esprime su sentori di frutti rossi maturi, frutti di bosco e cola, erbe aromatiche e mandorle tostate
- Gusto: Al palato, il sorso è austero, ricco e compatto. Mostra un corpo sostenuto e buona componente acida. Progredisce su note di frutta secca, con finale profondo, persistente.