

Bolgheri Sassicaia DOC 2008 - 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 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.