

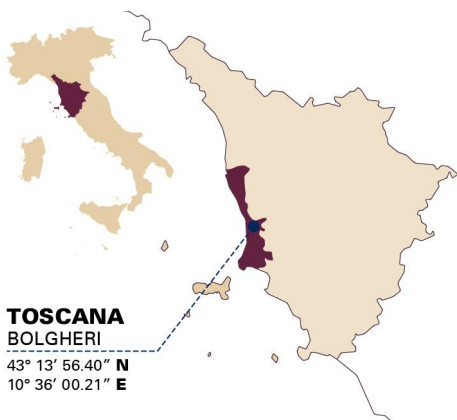


TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 2020

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 dei 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.



TOSCANA
BOLGHERI

43° 13' 56.40" N
10° 36' 00.21" E



ANNO DI FONDAZIONE
1941



ESTENSIONE TERRITORIO
2600 Ha / 85 Ha VITATI



ENOLOGO
CONSULENTE:
GRAZIANA GRASSINI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
850.000



VITIGNI
CABERNET SAUVIGNON - CABERNET
FRANC - MERLOT - SANGIOVESE



TIPOLOGIA

Vino rosso - D.O.C. Bolgheri Sassicaia (D.O.C. Sassicaia)



ZONA DI PRODUZIONE

Bolgheri. Gli impianti di produzione si trovano ad un'altitudine media compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Ovest/ Sud-Ovest.



VITIGNO

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Forte presenza di zone calcaree ricche di galestro e di sassi e parzialmente argillosi.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Selezione delle uve tramite tavolo di cernita, per eliminare impurità e qualsiasi presenza di imperfezione. Pressatura soffice e delicata diraspatura delle uve tramite macchinario idoneo a non rompere l'integrità degli acini ed evitare cessione eccessiva di tannini. Le fermentazioni alcoliche (del tutto spontanee e senza aggiunta di lieviti esterni) si sono concluse a fine ottobre e svolte con regolarità e temperature controllate non eccedenti i 27-28 °C. Frequenti delestages e rimontaggi all'aperto hanno consentito un'ottima estrazione aromatica e freschezza in termini di acidità dei mosti. Le fermentazioni malo-lattiche, (sempre senza inoculi), si sono svolte in acciaio a fine novembre. Nella prima settimana di dicembre 2020, dopo frequenti travasi di pulizia dei mosti, il vino è stato messo in barrique utilizzando un 45% di legno nuovo, un 45% di primo passaggio e un 10% di secondo passaggio. Abbiamo utilizzato barrique in quercia di rovere francese (Tronçais, Allier e Jupilles in particolare) a grana fine e media tostatura per non eccedere nella cessione di tannini. Sassicaia 2020, dopo oltre 25 mesi di affinamento in legno, è stato travasato nelle vasche in acciaio e ulteriormente selezionato prima dell'assemblaggio finale e quindi dell'imbottigliamento. Successivo affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.



COLORE

Rosso porpora con riflessi violacei



PROFUMO

Al naso è ampio e ricco di sfumature con un bel mix di frutti scuri e spezie, unito a ricordi di agrumi e note di sottobosco.



SAPORE

Strutturato e pieno, caratterizzato da una bella energia e da tannini morbidi e freschi. Il finale è lungo e complesso.



ABBINAMENTI

Carni di ogni genere e selvaggina fine

