



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 2007



Denominazione:	D.O.C. Bolgheri Sassicaia
Prima vendemmia:	1968
Uvaggio:	85 % Cabernet Sauvignon 15 % Cabernet Franc
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.
Clima:	La stagione 2007 ha avuto un inverno molto mite con precipitazioni inferiori alla norma, che hanno provocato un germogliamento anticipato di circa 10 giorni rispetto alla media. La primavera, mite con alcune piogge al momento giusto, ha permesso un ottimo sviluppo vegetativo portando ad una fioritura in anticipo. Lo sviluppo degli acini è stato accompagnato da un Giugno piovoso. L'estate inizia con un mese di Luglio caldo e secco, mentre le piogge intense ed inusuali della seconda quindicina di agosto hanno consentito un regolare processo di maturazione dei grappoli.
Vendemmia:	Le ideali condizioni meteorologiche di settembre, caratterizzate dal bel tempo, clima asciutto e importanti escursioni termiche fra giorno e notte, hanno permesso sia la perfetta maturazione di tutte le varietà di uva nonché di effettuare le operazioni di vendemmia nel momento migliore.
Vinificazione:	Vinificazione in acciaio a temperatura controllata intorno ai 30° - 31°C. Circa due settimane di macerazione sulle bucce, con vari rimontaggi e <i>délestages</i> . Malolattica in acciaio.
Invecchiamento:	Il vino viene passato in barriques di rovere francese per 24 mesi. Prima di essere commercializzato il vino viene affinato per un periodo in vetro.



TENUTA SAN GUIDO

Valutazioni:

- * 93/100 punti Wine Spectator 2009

- * 95/100 punti M.L. in Wine Enthusiast
Quest'icona del vino italiano da vigneti di Bolgheri, il "simbolo" Sassicaia (caratterizzato da piccole pietre, o "sassi") offre un bouquet elegante composto in egual misura da minerali, frutta e sfumature speziate. Il vino è composto da 85% Cabernet Sauvignon e 15% Cabernet Franc e il finale è lungo, liscio e molto fine. Si tratta di un vino che merita di invecchiare e che non deve essere aperto prima del 2018.
(15/12/2010)

- * 3+/3 bicchieri Guida del Gambero Rosso "Vini d'Italia" 2011
Il Sassicaia '07 appartiene al lotto delle migliori annate mai prodotte. Un rosso sontuoso e leggiadro, capace di esaltare i suoi stessi tratti distintivi. Al di là di ogni minuziosa descrizione, un vino di impareggiabile classe, con ogni dettaglio finalizzato alla perfetta riuscita del tutto, dove la forma si fa sostanza, tensione e sapore.

- * 93/100 punti James Suckling su Hong Kong Tatler
Elegante al naso con sentore di ribes delicato, dolce tabacco, scatola di sigari e fiori secchi. Anche Ribes nero. Corposo, con tannini raffinati e un nucleo centrale di frutta. Elegante e molto carino. Lungo e delizioso Ma per questo vino bisogna aspettare . Ha ancora tanto da dare. Prova dopo il 2015.
(<http://hk.asiatatler.com/columnists/james-suckling/new-vintages-of-sassicaia> 17/8/2012)