



TENUTA SAN GUIDO

GUIDALBERTO 2014



- Denominazione:** Toscana Indicazione Geografica Tipica
- Prima annata:** 2000
- Uvaggio:** 60 % Cabernet Sauvignon 40 % Merlot
- 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 Sud/Sud-Ovest.
- Sistema d'allevamento:** Cordone speronato
- Densità d'impianto:** 6.250 ceppi per Ha
- Clima:** Un'annata che a Bolgheri è stata abbastanza insolita rispetto a altre zone. Le piogge ci sono state ma non così eccessive come accaduto in altre parti d'Italia. In particolare per le uve di Cabernet è stato invece possibile constatare una maturazione fenolica mai ottenuta in altre annate, con spiccata aromaticità e speziatura rese possibili grazie a una lunga e lenta maturazione delle uve. L'inverno è stato abbastanza mite, con piogge frequenti, mentre la primavera è iniziata in ritardo. Da maggio le temperature si fecero molto più calde favorendo una buona vegetazione delle viti. La stagione estiva si è svolta regolare fino a tutto Luglio mentre da Agosto le temperature si fecero più rigide rispetto alle medie stagionali. Ciò ha comportato un ritardo nelle maturazioni che, però, sono avvenute gradualmente e lentamente nel pieno rispetto delle condizioni che tendono a favorire l'estrazione aromatica. Le piogge verificatesi durante il periodo di fine estate non hanno provocato danni alle uve ben protette dagli interventi agronomici. La lenta maturazione e le condizioni climatiche hanno consentito l'ottenimento di vini armonici, con minore impatto alcolico ma con una spiccata eleganza in perfetto stile con la filosofia di Tenuta San Guido.
- Vendemmia:** La vendemmia, rigorosamente a mano, è iniziata con le uve di Merlot nella prima decade di Settembre e proseguendo poi dalla fine di Settembre fino a Ottobre inoltrato con le uve di Cabernet Sauvignon. Le uve sono giunte in cantina sane, croccanti, con una omogenea maturazione e una spiccata aromaticità.
- Vinificazione:** Pressatura e diraspatura molto delicata delle uve. Fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata intorno ai 30° - 31° C (senza aggiunta di lieviti esterni), con macerazioni delle uve per circa 12-14 gg per il Merlot e di 9-10 gg. per il Cabernet Sauvignon. Durante le fermentazioni successivi rimontaggi e délestages. Fermentazione malolattica in acciaio.



TENUTA SAN GUIDO

Invecchiamento:

A fermentazione malolattica ultimata il vino viene posto in barrique di rovere francese, e in piccola parte americano, dove viene affinato per un periodo di 15 mesi, al termine del quale il vino viene imbottigliato e successivamente affinato in vetro prima della commercializzazione.