



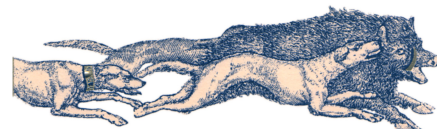
TENUTA SAN GUIDO

LE DIFESE 2014

Denominazione: Toscana Indicazione Geografica Tipica

Prima annata: 2002

Uvaggio: 70 % Cabernet Sauvignon 30 % Sangiovese



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: Dai 5.500 ai 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 speziature 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 Cabernet Sauvignon dalla fine di Settembre per completarsi a Ottobre inoltrato. Le uve sono giunte in cantina croccanti, sane e con un grado zuccherino contenuto. Le uve di Sangiovese sono state raccolte nella seconda decade di Ottobre.



TENUTA SAN GUIDO

- Vinificazione:** Pressatura e diraspatura soffice delle uve. Fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata e senza alcuna aggiunta di lieviti esterni. Macerazione sulle bucce per 9-12 giorni per il Cabernet S. e per circa 15-18 giorni per il Sangiovese, con successive fasi di rimontaggi dei mosti per addolcire i tannini del vino. Fermentazione malolattica sempre svolta in acciaio.
- Invecchiamento:** Al termine della fermentazione malolattica il vino viene affinato per circa 12 mesi in barrique di rovere di 2° passaggio. Successivo imbottigliamento e affinamento in vetro per 3 mesi prima della commercializzazione.