

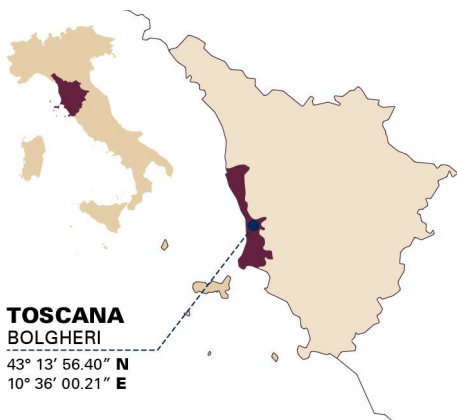


TENUTA SAN GUIDO

# GUIDALBERTO 2021

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 – IGT Toscana



## ZONA DI PRODUZIONE

Loc. Vecchio Frantoio – Bolgheri. Si trovano a un'altitudine compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Ovest/Sud-Ovest.



## VITIGNO

Cabernet Sauvignon, Merlot



## 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

Cernita delle uve in campo durante la raccolta manuale e successiva selezione all'arrivo. Soffice pressatura e diraspatura dei grappoli per evitare la pressione degli acini e cessione eccessiva di tannino. Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox a temperatura controllata intorno a 27-29°C, senza aggiunta di lieviti esterni. Le macerazioni sono state svolte per circa 14-16 giorni per il Merlot e di 16-18 giorni per il Cabernet Sauvignon, con frequenti rimontaggi all'aria e déstage per ottenere mosti equilibrati, un'ottima cessione di antociani che hanno caratterizzato una tonalità di colore perfetta, contribuendo a una buona estrazione aromatica, pur con tannini nobili e perfettamente integrati. Le fermentazioni malolattiche sono iniziate a inizio novembre e sono state svolte in acciaio con gradualità e lentezza, conferendo ai mosti finezza ed equilibrio. Dalla seconda decade di dicembre, affinamento in barrique da 225 litri di rovere in parte francese e, in piccola parte (15%) americano per 15 mesi. Utilizzo del 40% di legno nuovo, 40% di secondo passaggio e 20% in quote uguali di terzo e quarto passaggio. La scelta è stata fatta per equilibrare al meglio la cessione di tannini e, al contempo, mantenere in primo piano gli ottimi sentori primari e secondari ottenuti da una grande annata. Successivo affinamento di tre mesi in bottiglia.



## COLORE

Rosso intenso con riflessi violacei.



## PROFUMO

Bouquet intenso ed espressivo, con rimandi a ciliegia, spezie, cuoio e tabacco.



## SAPORE

Morbido, succulento e seducente, spicca per l'ottima bevibilità. I tannini sono ben lavorati e il finale è lungo e persistente.



## ABBINAMENTI

Carni di ogni genere, selvaggina e formaggi stagionati.

