



# TENUTA SAN GUIDO

Schede tecniche



# LE DIFESE 2024

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Toscana

**Vitigno** Sangiovese, Cabernet Sauvignon

**Vinificazione e affinamento** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, conclusa a fine ottobre. Il vino riposa in barrique di rovere in prevalenza francese di secondo e terzo passaggio già utilizzate per il Guidalberto. Successivamente il vino viene trasferito in tini d'acciaio a temperatura controllate di  $\frac{3}{4}^{\circ}\text{C}$ , per conferire la giusta stabilità tartarica prima dell'imbottigliamento. Seguono 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

**Annata** L'annata 2024 è iniziata con un autunno freddo e piovoso seguito da un inverno mite e asciutto, che ha favorito un accumulo termico anticipato rispetto al 2023. Tra fine febbraio e marzo si è verificato un ritorno del freddo con piogge continue che hanno permesso il ripristino delle riserve idriche. Le temperature fresche di marzo non hanno ostacolato il regolare risveglio vegetativo. Un aprile inizialmente caldo e soleggiato ha determinato un germogliamento anticipato e molto uniforme, senza cali termici significativi. Solo nella seconda metà del mese si è registrato un rallentamento dello sviluppo a causa di un ritorno di freddo e piogge, fortunatamente senza gelate né nevicate. Maggio e giugno hanno creato condizioni ottimali per fioritura e allegagione. Luglio è stato caldo ma ben ventilato, con invaiatura anticipata di circa una settimana. Agosto ha mantenuto temperature elevate, rinfrescate da una perturbazione a Ferragosto. La maturazione fenolica si è completata in equilibrio con quella tecnica grazie a notti fresche, escursioni termiche significative e condizioni vegetative ottimali.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino.

**Profumo** Al naso emergono da subito note di frutti rossi. I profumi sono intensi e complessi.

**Sapore** Il sorso spicca per freschezza e piacevolezza. Un rosso scorrevole ed elegante, versatile e conviviale.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a carni rosse, pollame nobile, formaggi stagionati



BOLGHERI / TOSCANA

TENUTA  SAN GUIDO



ANNO DI FONDAZIONE | 1942



ENOLOGO | GRAZIANA GRASSINI



VITIGNI | CABERNET SAUVIGNON,  
CABERNET FRANC, MERLOT,  
SANGIOVESE



# GUIDALBERTO 2023

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Toscana

**Zona produttiva** 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** 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

**Composizione del suolo** Forte presenza di zone calcaree ricche di Alberese e Gabbro, nonché di sassi e pietre, e zone parzialmente argillose.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Vinificazione e affinamento** Le fermentazioni avvengono in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati per la loro affinità con l'annata. Affinamento in legno per circa 12 mesi in barrique da 225 litri di rovere francese e in piccola parte americano (5%). Barrique nuove 40%, 35% di secondo passaggio e 25% di terzo e quarto passaggio, per bilanciare la cessione di tannini e preservare i profumi varietali intensi dell'annata. Breve passaggio in vetro prima della commercializzazione.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso porpora brillante.

**Profumo** Un bouquet aromatico complesso, con note fresche di lavanda, ribes, timo e sentori agrumati di bergamotto e arancia rossa.

**Sapore** Al palato presenta una buona freschezza, acidità equilibrata e salinità che ne esaltano la piacevolezza e lunghezza. I tannini sono integrati e lasciano il palato pulito. È un vino verticale, avvolgente e denso, con una nota dolce che si armonizza con la salinità del finale.

**Abbinamenti** Carni di ogni genere, selvaggina e formaggi stagionati.



BOLGHERI / TOSCANA

TENUTA  SAN GUIDO

 ANNO DI FONDAZIONE | 1942

 ENOLOGO | GRAZIANA GRASSINI

 VITIGNI | CABERNET SAUVIGNON,  
CABERNET FRANC, MERLOT,  
SANGIOVESE



Tenuta San Guido

# SASSICAIA 2022

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Bolgheri Sassicaia

**Zona produttiva** Bolgheri. Gli impianti di produzione si trovano ad un'altitudine media compresa fra i 100 e i 400 metri s.l.m., con esposizione a Ovest/ Sud-Ovest.

**Vitigno** 88% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc

**Composizione del suolo** Forte presenza di zone calcaree ricche di galestro e di sassi e parzialmente argillosi.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Vinificazione e affinamento** Dopo una selezione accurata delle uve, si procede a una pressatura soffice e alle fermentazioni alcoliche controllate, concluse a fine ottobre. Le macerazioni sono state moderate con una durata dai 13 ai 18 giorni, con un'estrazione ottimale in termini di polifenoli e aromi. Dopo la fermentazione malo-lattica spontanea, conclusa a fine novembre, il vino ha svolto un periodo di affinamento in legno di circa 23 mesi, successivamente è stato travasato nelle vasche in acciaio per l'ultima fase di selezione delle masse prima dell'assemblaggio. L'affinamento di 23 mesi è svolto in barrique di rovere francese 40% nuove, 40% di primo passaggio, 20% di secondo passaggio. L'affinamento in bottiglie è di minimo 3 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso porpora con riflessi violacei.

**Profumo** Al naso rivela un bouquet che comprende piccoli frutti rossi accompagnati da ricordi mediterranei.

**Sapore** Al palato è estremamente elegante, setoso e fresco.

**Abbinamenti** Carni di ogni genere, selvaggina e formaggi stagionati.



BOLGHERI / TOSCANA

TENUTA  SAN GUIDO

 ANNO DI FONDAZIONE | 1942

 ENOLOGO | GRAZIANA GRASSINI

 VITIGNI | CABERNET SAUVIGNON,  
CABERNET FRANC, MERLOT,  
SANGIOVESE



Tenuta San Guido

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Olio Extravergine di Oliva

**Zona produttiva** Bolgheri (LI)

**Materia prima** Frantoio, Pendolino, Moraiolo, Leccino

**Vinificazione e affinamento** Dopo una selezione accurata delle uve, si procede a una pressatura soffice e alle fermentazioni alcoliche controllate, concluse a fine ottobre. Le macerazioni sono state moderate con una durata dai 13 ai 18 giorni, con un'estrazione ottimale in termini di polifenoli e aromi. Dopo la fermentazione malo-lattica spontanea, conclusa a fine novembre, il vino ha svolto un periodo di affinamento in legno di circa 23 mesi, successivamente è stato travasato nelle vasche in acciaio per l'ultima fase di selezione delle masse prima dell'assemblaggio. L'affinamento di 23 mesi è svolto in barrique di rovere francese 40% nuove, 40% di primo passaggio, 20% di secondo passaggio. L'affinamento in bottiglie è di minimo 3 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo con riflessi verdi.

**Profumo** Profumo tenue d'oliva con sentori di erbe appassite.

**Sapore** Fruttato medio con richiami a pomodoro e salvia.

**Abbinamenti** A crudo su zuppe e bruschette, in cottura nelle salse e negli stracotti.



BOLGHERI / TOSCANA

TENUTA  SAN GUIDO



ANNO DI FONDAZIONE | 1942



ENOLOGO | GRAZIANA GRASSINI



VITIGNI | CABERNET SAUVIGNON,  
CABERNET FRANC, MERLOT,  
SANGIOVESE

