



TENUTA SAN GUIDO

Schede tecniche

TENUTA  SAN GUIDO

Tenuta San Guido

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 controllata di 3-4°C, per conferire la giusta stabilità tartarica prima dell'imballaggio. 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 fredde, 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

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.

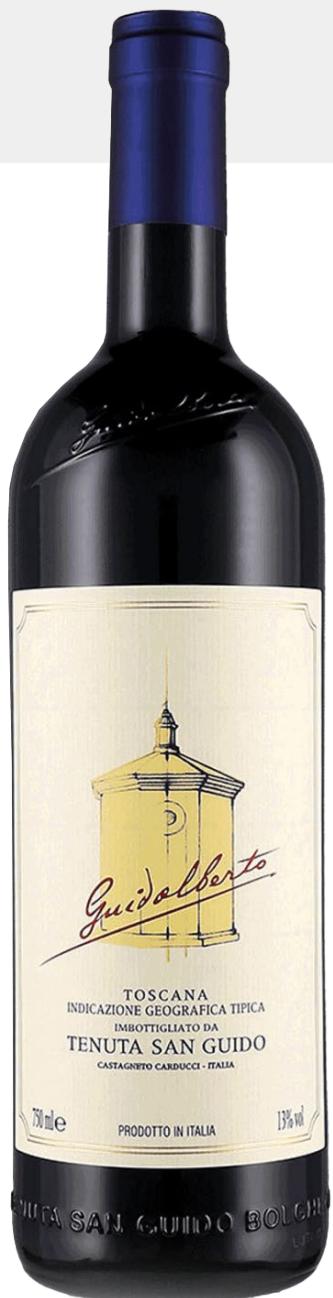
NOTE ORGANOLETTICHE

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



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

MEREGALLI
Wines

powered by
GRUPPO MEREGALLI

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



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



 MEREGLI
Wines

Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by
 GRUPPO MEREGLI