



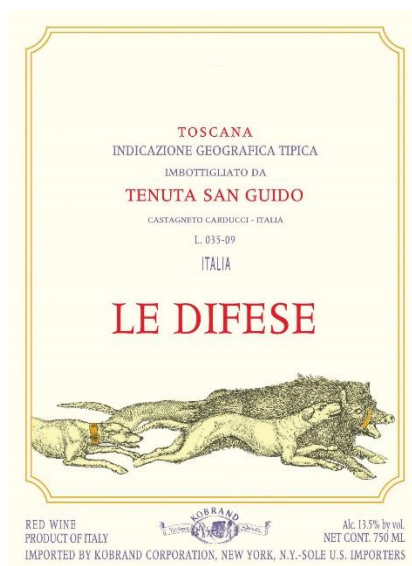
## TENUTA SAN GUIDO

### OBLAST:

Tenuta San Guido se nazývá podle San Guida della Gherardesca, který zde žil ve 13. století. Nachází se v Toskánsku na Etruském pobřeží středozemního moře. Rozprostírá se 13 kilometrů směrem od moře do kopců na východě. Panství má celkem 2500 hektarů, přičemž 75ha je osázeno révou. Jedná se o vyjímečnou polohu, která jako jediná v celé Itálii získala svou vlastní denominaci: D.O.C. Bolgheri Sassicaia.

### HISTORIE:

Ve dvacátých letech Mario Incisa della Rocchetta studoval v Pise a snil o svém velkém vínu. Poté co se oženil, se usídlil na panství San Guido a uvědomil si, že místní terroir je velice podobný Grave v Bordeaux, především díky velkému množství kamení a štěrku v půdě a blízkosti a vlivu moře. Rozhodl se vysadit Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc, odrůdy, které do té doby v Maremě nikdo nepěstoval. Do roku 1948 do 1967 se jeho víno Sassicaia pila pouze mezi přáteli v Toskánsku. Každý rok odkládali k zrání pár beden do sklepa v zámečku Castiglioncello. Markýz si brzy uvědomil, že víno zraje do krásy a elegance. Jako první uvedl na trh ročník 1968. Víno začalo rychle nabývat na slávě a dnes patří zaslouženě mezi ikony největších vín světa a je považováno za otce všech Supertoskánských vín.



## LE DIFESE

Denominace: I.G.T. Toscana

První ročník: 2002

Odrůda: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese

Půdní složení: vápenité podloží bohaté na břidlici, kamení a především oblázky

Expozice: jiho-západní

Vedení révy: jednoramenný gordon

Hustota výsadby: 5500 - 6250 keřů / ha

Vinifikace: Rmut kvasí v nerezových tancích za teploty cca 30 - 31°C, cca. 12-14 dní Cabernet, 17 – 18 dní Sangiovese, časté přečerpávání, delestáž. Malolaktická fermentace probíhá v nerezových tancích.

Zrání: víno zraje ve francouzských barikových sudech 12 měsíců a následně 6 měsíců v láhvi před uvedením na trh, malá část sudů je z amerického dubu. Použité sudy.

Charakteristika: Víno s dobrou strukturou a měkkostí, velice dobře pitelné již mladé.