



TENUTA SAN GUIDO

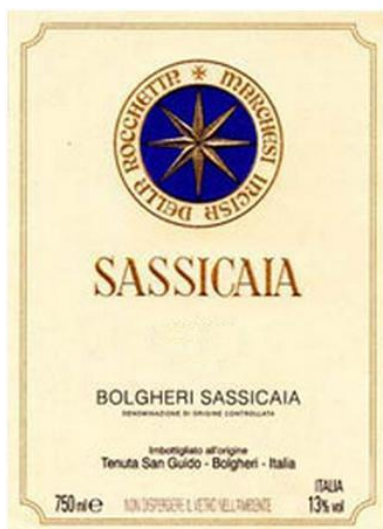
OBLAST:

Tenuta San Guido se nazývá podle San Guida della Gherardesca, který zde žil ve 13. století. Nachází se na Etruském pobřeží středozemního moře a nachází 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.



SASSICAIA

Denominace: D.O.C. Bolgheri Sassicaia

První ročník: 1968

Odrůda: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

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

Expozice: jiho-západní

Vedení révy: jednoramenný gordon

Hustota výsadby: 3600 – 5600 keřů / ha

Vinifikace: Rmut kvasí v nerezových tancích za teploty cca 30°C cca. 9 dní s častým přečerpáváním rmutu a délestaží. Malolaktická fermentace probíhá v nerezových tancích.

Zrání: víno zraje ve francouzských barikových sudech 24 měsíců a následně 6 měsíců v láhvi před uvedením na trh

Charakteritika: velké víno, komplexní, mnovrstevné s velkou finesou a eletaní