

Guidalberto

Toscana IGT 2014

Tenuta San Guido

Il Toscana Igt Guidalberto della Tenuta San Guido è frutto di un'idea ben riuscita. Mario Incisa, creatore del Sassicaia, ha tratto ispirazione da suo prozio Leopoldo Incisa della Rocchetta. Nicolò suo figlio, amministratore della Tenuta San Guido da quarant'anni, l'ha tratta da Guidalberto della Gherardesca, suo quadrisnonno. Nicolò Incisa della Rocchetta. Quest'ultimo, vissuto agli inizi dell'Ottocento nel Bolgherese è stato pioniere di un'agricoltura moderna, celebre anche per aver piantato il famoso Viale dei Cipressi.

Così Nicolò Incisa spiega la scelta del nome e della creazione del nuovo vino: "La nascita di questo secondo vino ha alle spalle almeno tre motivi:

La volontà di cimentarci con un'uva da noi mai utilizzata, il Merlot, il desiderio di offrire al consumatore un prodotto che possa essere apprezzato più giovane e infine l'opportunità di poter selezionare ulteriormente le uve da destinare al Sassicaia".

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Toscana

Denominazione IGT

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Vitigno Cabernet Sauvignon 60% ;Merlot 40%

Gradazione 12.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino

Gusto In bocca è elegantissimo, un tannino mai invadente ed un'insospettabile freschezza sorreggono un sorso di grandissima compostezza e reattività. Bellissimo anche il finale, di rara persistenza

Profumo Si caratterizza per una trama olfattiva estremamente fine e variegata. Ciliegia e prugna sono le note che introducono sentori floreali impreziositi da toni di tabacco e di liquirizia

Temperatura di servizio 18°-20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine Fra i 100 e i 300 metri s.l.m m

Tipologia terreno I terreni su cui insistono i vigneti hanno caratteristiche morfologiche varie e composite con forte presenza di

zone calcaree ricche di galestro e di sassi e
parzialmente argillosi

Allevamento Cordone speronato

Densità impianto 6.250 ceppi per ettaro

Vinificazione Pressatura e diraspatura molto delicata delle uve.
Fermentazione in tini d'acciaio a temperatura
controllata intorno ai 30° - 31° C (senza aggiunta di
lieviti esterni), con macerazioni delle uve per circa
12-14 gg per il Merlot e di 9-10 gg. per il Cabernet
Sauvignon. Durante le fermentazioni successivi
rimontaggi e délestages. Fermentazione malolattica in
acciaio

Affinamento A fermentazione malolattica ultimata il vino viene
posto in barrique di rovere francese, e in piccola parte
americano, dove viene affinato per un periodo di 15
mesi, al termine del quale il vino viene imbottigliato e
successivamente affinato in vetro prima della
commercializzazione