



## TENUTA SAN GUIDO

### GUIDALBERTO 2013



- Denominazione:** Toscana Indicazione Geografica Tipica
- Prima annata:** 2000
- Uvaggio:** 60 % Cabernet Sauvignon 40 % Merlot
- Tipologia dei terreni:** 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; si trovano a un'altitudine compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Sud/ Sud-Ovest.
- Sistema d'allevamento:** Cordone speronato
- Densità d'impianto:** 6.250 ceppi per Ha
- Clima:** Sicuramente una buona annata. Autunno e Inverno caratterizzati da temperature sopra le medie stagionali e con buon apporto idrico dato da piogge verificatesi sia in Novembre che in Gennaio, ma soprattutto in Febbraio dove sono state più insistenti e temperature fredde. Marzo è stato caratterizzato da temperature sotto la media stagionale e con piogge frequenti.  
Una condizione climatica che ha tardato il germogliamento delle piante e una primavera che è partita a fine Aprile. Fino a metà Giugno le temperature sono state al di sotto della media, facendo sì di consentire un lento e graduale accrescimento delle piante. Questa condizione climatica è poi cambiata da fine Giugno con l'arrivo dell'estate e temperature che hanno teso a rialzarsi con punte più alte nel mese di Luglio. Alcuni piovvaschi notturni verificatesi in fine Luglio hanno dato beneficio alle piante e alla ricostituzione delle riserve idriche del terreno.  
Ottime le condizioni di allegagione degli acini che hanno reso possibile avere grappoli con acini ben distribuiti, non troppo spargoli. Le alternanze di temperatura tra la notte e il giorno hanno creato una condizione ottimale nel periodo da inizio invaiatura fino al completamento della maturazione delle uve. Le brezze notturne hanno portato freschezza alle uve e di conseguenza favorito la cessione di profumi che si sono da subito individuati nei mosti.  
Tutto il mese di fine Agosto e anche di Settembre, sono stati caratterizzati da condizioni climatiche fantastiche che hanno reso possibile il giungere in cantina di uve ben mature, con acini croccanti e ricchi di polpa, ma soprattutto sane.
- Vendemmia:** La vendemmia, rigorosamente a mano, si è svolta senza interruzioni, iniziando nell'ultima settimana di Agosto con le uve di Merlot e successivamente dalla prima decade di Settembre per quelle di Cabernet Sauvignon. La vendemmia delle uve del Guidalberto si è completata il 22 di Settembre.



## TENUTA SAN GUIDO

**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.

**Invecchiamento:** Al 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.