



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