

Tenuta San Guido - C.I.T.A.I.

Proprietà: Nicolò Incisa della Rocchetta

Sede: Loc. Le Capanne, 27
57020 Bolgheri (LI)

Tel: 0565 762003

Fax: 0565 762017

URL: www.sassicaia.com

e-mail: info@sassicaia.com

Vendita diretta: No

Degustazione: No

La Tenuta San Guido, del marchese Nicolò Incisa, si estende dal mar Tirreno fino alle colline dietro Castiglioncello di Bolgheri, situato a m. 396 s.l.m.

Due terzi del territorio sono boschivi, mentre il resto si suddivide fra il centro allenamento ed allevamento di cavalli purosangue della Razza Dormello-Olgiate (si ricorda il

mitico Ribot, il "cavallo del ventesimo secolo"), l'Oasi di Bolgheri ed i terreni coltivati, parte a vigneto (70 ettari), parte a coltivazioni estensive e tradizionali.

Al marchese Mario Incisa della Rocchetta, padre di Nicolò, oltre al merito di aver creato sia l'Oasi di Bolgheri che il W.W.F. d'Italia, tanto da diventarne il primo presidente, va anche quello di aver compreso con molto anticipo il territorio bolgherese adatto al vigneto, inventando il primo DOC singolo in Italia: il *Sassicaia*, precursore di tanti nobili nettari affermatasi in seguito.

La fantastica storia di questo vino iniziò quando, nella genealogia Incisa della Rocchetta, emerse la figura di Leopoldo Incisa; infatti, nel 1869, a 77 anni, pubblicò il secondo catalogo "Descrittivo e ragionato" della propria collezione di vitigni italiani e stranieri, continuando, anche in seguito, nei propri studi prediletti facendosi portare in casa i vasi delle viti.

Quasi un secolo dopo, il pronipote Mario, giovane studente di agraria a Pisa, trasse ispirazione proprio da quel catalogo e dalla frequentazione con il Barone Rothschild, per operare trapianti di barbatelle bordolesi prima sui terreni di famiglia (alla Rocchetta) e, in seguito, con enorme successo, a Bolgheri, quando vi si stabilì con la moglie Clarice della Gherardesca.

Nessuno prima di lui aveva pensato di far nascere un vino "bordolese" su un terreno italiano, tanto meno in una zona sconosciuta sotto il profilo vinicolo.

La decisione di piantare questa varietà nella Tenuta San Guido (inizialmente sulle pendici della collina, dove sorge il castello di Castiglioncello di Bolgheri), che troverà il terreno ideale per il suo Cabernet, fu in parte dovuta alla somiglianza che egli aveva notato tra questa zona della Toscana e Graves, a Bordeaux.

Graves vuole dire ghiaia, e prende il nome dal terreno sassoso che distingue la zona, proprio come Sassicaia, in Toscana, che indica una zona con le stesse caratteristiche morfologiche; l'annata del 1968 fu la prima ad essere messa sul mercato.



I vigneti del "Quercione", sotto Castiglioncello.

Sassicaia
Bolgheri Rosso Superiore DOC



Uvaggio: 85% Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc.

Alcool: 13,5% vol.

Vinificazione: la macerazione si protrae per circa 16-18 giorni; la fermentazione malolattica si svolge molto velocemente.

Affinamento: per 24 mesi in barriques di rovere francese per 1/3 nuove; l'affinamento in vetro, prima della messa in commercio, dura per circa 6 mesi facilitando così lo sviluppo del suo bouquet.

Colore: rubino intenso, concentrato e profondo.

Profumo: complesso, con sentore di frutti rossi e molto elegante.

Gusto: in bocca è ricco e denso, ma contemporaneamente armonico ed elegante con tannini dolci ed equilibrati.

Guidalberto Rosso IGT



Uvaggio: 45% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 10% Sangiovese.

Alcool: 14% vol.

Vinificazione: fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata con una macerazione che si è protratta 17 giorni per il Merlot ed il Cabernet Sauvignon, mentre 14 giorni per il Sangiovese.

Affinamento: per 14 mesi in barriques di rovere francese ed americano per 1/3 nuove.

Colore: violaceo e molto intenso.

Profumo: al naso si presenta molto lungo e persistente.

Gusto: al palato è evidente già un'ottima struttura di grande equilibrio e di grande persistenza; il vino si presenta con un'ottima rotondità, gentilezza e soavità.

Le Difese Rosso IGT



Uvaggio: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese.

Alcool: 13,5 % vol.

Vinificazione: fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata con una macerazione che si è protratta 12 giorni per il Sangiovese e 14 giorni per il Cabernet Sauvignon.

Affinamento: per 14 mesi in barriques di rovere francese ed americano, 1/3 nuove.

Colore: rosso rubino di buona intensità.

Profumo: al naso il frutto si manifesta in maniera molto evidente ed alquanto complessa.

Gusto: in bocca il vino si dimostra di buona struttura, di grande accessibilità e di grande piacevolezza.