Tenuta San Guido

GUIDALBERTO 2023

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Loc. Vecchio Frantoio-Bolgheri. Si trovano a un'altitudine compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Ovest/Sud-Ovest.

Vitigno 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Composizione del suolo Forte presenza di zone calcaree ricche di Alberese e Gabbro, nonché di sassi e pietre, e zone parzialmente argillose.

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Vinificazione e affinamento Le fermentazioni avvengono in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati per la loro affinità con l'annata. Affinamento in legno per circa 12 mesi in barrique da 225 litri di rovere francese e in piccola parte americano (5%). Barrique nuove 40%, 35% di secondo passaggio e 25% di terzo e quarto passaggio, per bilanciare la cessione di tannini e preservare i profumi varietali intensi dell'annata. Breve passaggio in vetro prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso porpora brillante.

Profumo Un bouquet aromatico complesso, con note fresche di lavanda, ribes, timo e sentori agrumati di bergamotto e arancia rossa.

Sapore Al palato presenta una buona freschezza, acidità equilibrata e salinità che ne esaltano la piacevolezza e lunghezza. I tannini sono integrati e lasciano il palato pulito. È un vino verticale, avvolgente e denso, con una nota dolce che si armonizza con la salinità del finale.

Abbinamenti Carni di ogni genere, selvaggina e formaggi stagionati.





BOLGHERI / TOSCANA











