Tenuta San Guido

LE DIFESE 2024

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Vitigno Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, conclusa a fine ottobre. Il vino riposa in barrique di rovere in prevalenza francese di secondo e terzo passaggio già utilizzate per il Guidalberto. Successivamente il vino viene trasferito in tini d'acciaio a temperatura controllate di 3/4°C, per conferire la giusta stabilità tartarica prima dell'imbottigliamento. Seguono 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Annata L'annata 2024 è iniziata con un autunno freddo e piovoso seguito da un inverno mite e asciutto, che ha favorito un accumulo termico anticipato rispetto al 2023. Tra fine febbraio e marzo si è verificato un ritorno del freddo con piogge continue che hanno permesso il ripristino delle riserve idriche. Le temperature fresche di marzo non hanno ostacolato il regolare risveglio vegetativo. Un aprile inizialmente caldo e soleggiato ha determinato un germogliamento anticipato e molto uniforme, senza cali termici significativi. Solo nella seconda metà del mese si è registrato un rallentamento dello sviluppo a causa di un ritorno di freddo e piogge, fortunatamente senza gelate né nevicate. Maggio e giugno hanno creato condizioni ottimali per fioritura e allegagione. Luglio è stato caldo ma ben ventilato, con invaiatura anticipata di circa una settimana. Agosto ha mantenuto temperature elevate, rinfrescate da una perturbazione a Ferragosto. La maturazione fenolica si è completata in equilibrio con quella tecnica grazie a notti fresche, escursioni termiche significative e condizioni vegetative ottimali.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino.

Profumo Al naso emergono da subito note di frutti rossi. I profumi sono intensi e complessi.

Sapore II sorso spicca per freschezza e piacevolezza. Un rosso scorrevole ed elegante, versatile e conviviale.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a carni rosse, pollame nobile, formaggi stagionati





BOLGHERI / TOSCANA











