TENUTA SAN GUIDO

GUIDALBERTO 2023

Appellation : IGT Toscana

La saison en un coup d'œil : L'automne 2022 a été marqué par des températures supérieures à la moyenne et des précipitations légères à fortes à la fin novembre, contribuant au rechargement des réserves en eau. L'hiver a apporté des pluies fréquentes et des températures basses jusqu'à la fin février. La vigne a débourré fin mars, bénéficiant de conditions de croissance favorables. Lors de la première semaine d'avril, les températures sont descendues en dessous des normales, avoisinant 0°C la nuit et atteignant 13-14°C en journée, accompagnées de vents du nord. Des mesures de précaution ont été prises dans les vignes pour renforcer les jeunes pousses et les protéger en cas de gel, qui ne s'est heureusement pas produit.
Le mois de mai a été assez pluvieux : bien que cela ait eu un effet positif sur les réserves d'eau souterraines, cela légèrement perturbé les phases de floraison et de nouaison, entraînant une petite perte de production (4-5 %) au profit de grappes plus compactes et d'une densité de baies plus faible. En juillet, une chaleur intense a nécessité des mesure préventives pour protéger les feuilles contre le stress solaire, tandis qu'en août, un système météorologique atlantique a apporté un soulagement rafraîchissant. Malgré la chaleur des derniers jours d'août, les vignes sont restées fortes, non stressées, et les raisins ont continué à mûrir de manière idéale, produisant des fruits parfaitement équilibrés — ni trop sucrés, ni dépourvus de texture et de maturité exceptionnelles

Les vendanges **:** Les vendanges au sein du domaine de la Tenuta San Guido ont débuté le 4 septembre avec les vignes de Merlot les plus jeunes et les plus précoces. Les vents du nord soufflant début septembre se sont révélés précieux pour sécher les raisins et maintenir des températures équilibrées, favorisant ainsi la maturation phénolique du Cabernet Sauvignon. La récolte de ces raisins s'est déroulée de manière fluide et sans précipitation. Les variations importantes de température entre le jour et la nuit ont renforcé le profil aromatique des moûts. Les vendanges se sont terminées le 5 octobre avec les raisins de Cabernet Sauvignon issus des vignobles de Castiglioncello et Quercione.

Période de vendanges : Mi-saison
Rendement moyen par hectare : 70/80 quintaux
Début des vendanges : 4 septembre
Fin des vendanges : 5 octobre

Le vin : Le Guidalberto 2023 présente une robe rouge pourpre brillante et un bouquet aromatique complexe, avec des notes fraîches de lavande, cassis, thym, et des touches d'agrumes comme la bergamote et l'orange sanguine. En bouche, il révèle une belle fraîcheur, une acidité équilibrée et une salinité qui en renforcent l'attrait et la persistance. Les tanins sont bien intégrés, laissant une finale nette et raffinée. C'est un vin vertical, enveloppant et dense, avec une subtile douceur qui s'harmonise parfaitement avec la sapidité finale. Agréable dès sa jeunesse, il possède également un fort potentiel de garde à moyen et long terme.

Premier millésime **:** 2000
Assemblage **:** 55 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot
Fermentation **:** En cuves inox à température contrôlée

Élevage en bois **:** Environ 12 mois en barriques de chêne de 225 litres, principalement françaises, avec une petite proportion (5%) de chêne américain. Les barriques utilisées sont à 40 % neuves, 35 % de deuxième passage, et 25 % de troisième et quatrième passage, assurant une libération équilibrée des tanins tout en préservant les arômes variétaux intenses du millésime.

Affinage en bouteille **:** Brève période en verre avant commercialisation.

Données techniques :
Teneur en alcool : 13,56 %
pH : 3,44
Acidité totale : 6,12 mg/l

Date de sortie : Avril en Italie, mai 2025 pour les marchés internationaux.