



Guado al Tasso 2006

Classificazione

Bolgheri DOC Superiore

Annata

2006

Clima

La vendemmia 2006 a Bolgheri è stata all'insegna dell'equilibrio ed è iniziata nella prima settimana di settembre, con i vitigni precoci, merlot in testa, giunti a maturazione perfetta. La penuria di piogge (ad eccezione di alcuni giorni dell'ultima metà di settembre, in cui si sono verificate delle manifestazioni temporalesche), l'assenza di stress idrico per le viti e l'estrema sanità delle uve, hanno permesso di diluire la raccolta in un lasso di tempo ideale per ottenere la migliore maturazione sulle varietà progressivamente vendemmiate: Merlot, Syrah e infine (fra l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre), il Cabernet Sauvignon.



Vinificazione

La raccolta è avvenuta a mano e il trasferimento delle uve alla cantina in cassette. In cantina l'uva è stata diraspata e successivamente selezionata manualmente su di un tavolo di cernita prima della pigiatura. Fermentazione e macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (25-30° C) per un periodo variabile da 15 a 20 giorni, durante i quali sono stati effettuati rimontaggi e ossigenazioni, di intensità variabile in funzione delle necessità di ogni singola varietà. I vini alla svinatura sono stati messi in barriques nuove dove entro la fine dell'anno hanno terminato anche la fermentazione malolattica. Durante il periodo di affinamento sono stati eseguiti periodicamente dei travasi con separazione delle fecce e con ossigenazione quando necessario. Al termine dei 18 mesi di affinamento dopo un accurato controllo di ogni singola barrique, è stato eseguito il blend fra le diverse varietà. A ciò è seguito l'imbottigliamento ed un ulteriore periodo di affinamento di 10 mesi prima di uscire sul mercato.

Dati Storici

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e a volte una piccola quota di Petit Verdot, per rappresentare l'eleganza, la complessità e la struttura del terroir bolgherese. Guado al Tasso viene prodotto dal 1990 da vigneti situati su un suolo di origine alluvionale, da argillo-sabbiosi a argillo-limosi, con presenza di agglomerato bolgherese (scheletro).

Note Degustative

L'aroma è molto fine e delicato, è un vino che esprime fragranza e dolcezza. Le note sono belle integre, c'è armonia tra la componente fruttata e quella balsamica. In bocca, l'ingresso, l'evoluzione e il finale gustativo sono di grande linearità ed eleganza, il retrogusto è in sintonia con l'aroma e il finale è piacevole e lungo. Così si presenta il Guado al Tasso 2006 al momento della sua immissione sul mercato, un vino di gran classe, con un elevato potenziale di invecchiamento in bottiglia.



Premi all'Annata

I Vini Di Veronelli 2009
Super Tre Stelle - 97/100
Italia

Wine Enthusiast
97/100
USA

Wine Advocate 2009
91/100
USA

Wine Spectator 2008
95/100
USA