



Guado al Tasso 2008

Classificazione

Bolgheri DOC Superiore

Annata

2008

Clima

L'annata 2008 è iniziata con una primavera piuttosto piovosa che ha creato alcuni problemi alla coltivazione della vigna e alla salute delle uve. L'estate, asciutta e abbastanza calda, ha riportato le cose in equilibrio ed ha portato ad una vendemmia con il bel tempo che ha consentito una attenta selezione delle migliori uve, raccolte solo a completa maturazione. Il vento di tramontana che ha caratterizzato la seconda metà di settembre e provocato un conseguente abbassamento delle temperature, ha portato, nel caso di varietà più tardive come il Cabernet Sauvignon, ad un ulteriore allungamento del ciclo di maturazione e un guadagno sia in potenziale aromatico che strutturale, conservando una acidità fresca e vibrante.



Vinificazione

Le uve sono state raccolte a mano e portate in cantina in piccole casse. I grappoli sono stati accuratamente selezionati in cantina, sia prima che dopo la diraspatura, e poi dopo una pressatura soffice, ogni singola parcella di vigneto è stata vinificata separatamente in modo da produrre una serie di vini diversi. La fermentazione si è svolta a temperatura controllata in vasche di acciaio inox a temperature comprese tra 25° e 30° centigradi (77-86 Fahrenheit), e il contatto con le bucce è durato dai 15 ai 20 giorni. Durante questo periodo l'estrazione è stata indotta da rimontaggi e delestages, in base alle caratteristiche delle singole parcelle. Al momento della svinatura i vini sono stati trasferiti in barriques nuove di rovere dove, entro la fine dell'anno, hanno completato la fermentazione malolattica. Dopo 18 mesi di invecchiamento in botte, i lotti migliori sono stati selezionati, assemblati e imbottigliati. Il vino ha effettuato altri dieci mesi di affinamento in bottiglia 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

All'olfatto presenta delle eleganti note di legno tostato, di caffè, di spezie, alle quali seguono sentori fruttati di prugna e ribes. In bocca entra morbido ma deciso, con una vena acida che lo rende leggermente più fresco. I tannini sono di assoluta finezza ed il retrogusto è molto persistente, lascia sul palato quelle note di caffè, frutti rossi e legno tostato descritte sopra che durano a lungo. È un millesimo dal grande potenziale di invecchiamento.



Premi all'Annata

Wine Enthusiast Top 100 Cellar Selection 2012

98/100 + Best Cellar Selection 2012

USA

I vini di Veronelli 2012

Super Tre Stelle

Italia

Annuario L. Maroni

90/100

Italia

Wine Spectator

93/100

USA

Wine Advocate

95/100

USA

Wine & Spirits

93/100 + Year's Best Red Wines

USA

Antonio Galloni

95/100

USA

James Suckling

94/100

USA