



## Guado al Tasso 2010

### Classificazione

Bolgheri DOC Superiore

### Annata

2010

### Clima

L'annata 2010, ad eccezione del mese di luglio, è stata caratterizzata da un clima essenzialmente fresco e piovoso. Il germogliamento è avvenuto a metà aprile, con una settimana di ritardo rispetto al solito; a maggio il clima è stato particolarmente freddo e piovoso, causando un ritardo nella crescita del germoglio. A giugno, e soprattutto a luglio, il clima è stato secco, sopra le medie stagionali e si è assistito ad un parziale recupero delle piante. Ad agosto e settembre si sono alternate piogge significative a periodi di bel tempo. Nel complesso è stata una delle vendemmie più fresche, tardive e difficili degli ultimi anni, nonostante ciò, ci ha dato estrema soddisfazione in termini di eleganza e finezza aromatica dei vini.



## Vinificazione

Le uve sono state raccolte a mano e trasportate in cantina con piccole cassette, dove sono state selezionate manualmente sia prima che dopo la diraspatura, infine delicatamente pressate. Le singole parcelle sono fermentate separatamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (25-30 °C) in modo da ottenere una gamma completa e variegata di vini. Al momento della svinatura, i vini sono maturati in barriques nuove di rovere francese in cui, entro la fine dell'anno, hanno terminato la fermentazione malolattica. Al termine del primo anno di maturazione in legno, i migliori lotti sono stati selezionati e assemblati, dopodiché sono stati rimessi in piccole botti per altri 6 mesi prima dell'imbottigliamento. Dopo un ulteriore anno di affinamento in bottiglia il vino viene messo 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 conglomerato bolgherese (scheletro).

## Note Degustative

All'olfatto il vino presenta un'ottima finezza aromatica e freschezza, con note che ricordano il rosmarino, la menta, frutta rossa e delicate note di liquirizia. Al palato è molto equilibrato, aromatico e persistente. Potente e delicato al tempo stesso, è un vino elegante e di grande piacevolezza.



## Premi all'Annata

I Vini di Veronelli  
Super Tre Stelle  
Italia

Guida Associazione Italiana Sommelier  
5 Grappoli  
Italia

Wine Advocate  
97/100  
USA

Falstaff  
92/100  
Austria

Wine Spectator  
93/100  
USA

Wine Enthusiast  
94/100  
USA

Wine & Spirits  
91/100 + Year's Best  
USA