



Guado al Tasso 2015

Classificazione

Bolgheri DOC Superiore

Annata

2015

Clima

L'annata 2015 è stata caratterizzata da un inverno mediamente fresco ed una primavera asciutta e mite. Il germogliamento, così come la fioritura, sono risultati anticipati rispetto alla precedente stagione. Inizialmente il periodo estivo ha registrato un importante innalzamento delle temperature per riequilibrarsi a partire dalla seconda metà del mese di agosto, permettendo alle uve di raggiungere un perfetto stato di maturazione. La raccolta è iniziata il 12 di settembre con il Merlot e si è conclusa il 9 ottobre con il Cabernet Sauvignon.



Vinificazione

Le uve sono state selezionate in due momenti: subito dopo la raccolta e dopo la diraspatura, per garantire che solo quelle ben mature arrivassero all'interno dei serbatoi di fermentazione. Come ogni vendemmia, sono stati suddivisi i singoli appezzamenti di vigneto in tante piccole parcelle di raccolta secondo l'andamento climatico dell'annata, distinguendole per caratteristiche delle uve e vinificandole separatamente. Fermentazione e macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, per 15 / 20 giorni. Dopo le operazioni di svinatura, il vino è stato travasato direttamente in barriques, dove ha svolto la fermentazione malolattica. Al termine del primo anno di affinamento in barriques nuove di rovere francese, il vino è stato assemblato per tornare per ulteriori sei mesi in legno prima dell'imballaggio.

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

Guado al Tasso 2015 è caratterizzato da un bouquet ricco e complesso, con sentori di tabacco, caffè tostato, cuoio, che si fondono a sentori di piccoli frutti seuri maturi. In bocca il vino è vibrante, con tannini e freschezza di bella presenza a conferire vivacità e persistenza. Al retrogusto è speziato e fruttato, integro e "fragrante". Sarà un millesimo dal grande potenziale di invecchiamento.



Premi all'Annata

Wine Advocate

97/100

USA

James Suckling

97/100

USA

Antonio Galloni

96/100

USA