



Guado al Tasso 2017

Classificazione

Bolgheri DOC Superiore

Annata

2017

Clima

L'annata 2017 è stata caratterizzata da un inverno mite e particolarmente asciutto che ha favorito l'anticipo del germogliamento. L'improvviso calo di temperature a fine aprile che ha coinvolto diverse zone della Toscana non ha causato alcun problema a Bolgheri, grazie alla vicinanza al mare capace di mitigare le temperature mantenendole sopra lo zero. Il periodo maggio – agosto è stato contraddistinto da un clima tendenzialmente caldo ed asciutto, condizioni che hanno limitato lo sviluppo vegetativo della vite e ridotto la dimensione dei grappoli. Le piogge di fine agosto – settembre hanno leggermente abbassato le temperature garantendo di concludere in maniera equilibrata la maturazione, soprattutto nelle varietà e nei vigneti più tardivi. La raccolta è iniziata anticipatamente con le prime uve di Merlot il 26 agosto e, dopo una breve interruzione, è proseguita con i Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon da metà a fine settembre.



Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state selezionate in due momenti distinti: prima e dopo la diraspatura, per garantire che solo gli acini d'uva perfettamente maturi raggiungessero i 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 inox a temperatura controllata per 15 - 20 giorni. Dopo le operazioni di svinatura, il vino è stato trasferito direttamente in barrique, dove, entro la fine dell'anno, ha avuto luogo la fermentazione malolattica. A febbraio le migliori parcelle vinificate sono state selezionate ed unite. Guado al Tasso è stato poi trasferito nuovamente in barrique nuove di rovere francese dove è rimasto ad affinare fino all'imbottigliamento avvenuto nel mese di luglio 2019.

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

Guado al Tasso 2017 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è particolarmente integro, nitido e vigoroso; i sentori che richiamano i piccoli frutti maturi come il lampone, la fragolina di bosco, il corbezzolo e la mora selvatica sono accompagnati da piacevoli note di foglie di alloro e menta. Al palato ha un ingresso dolce, voluminoso e persistente, con una trama tannica fitta e setosa. Colpisce per lo straordinario equilibrio e bilanciamento tra potenza e grazia. Un'annata già godibile fin da adesso ma capace di evolversi bene negli anni a venire.



Premi all'Annata

Wine Advocate
97/100
USA

James Suckling
97/100
USA