



Guado al Tasso 2022

Classificazione

Bolgheri DOC Superiore

Annata

2022

Clima

L'annata 2022 a Bolgheri è stata caratterizzata da scarse precipitazioni dalle fasi finali dell'inverno fino a buona parte dell'estate. Queste condizioni climatiche hanno portato a un anticipo sia del germogliamento che di tutte le altre fasi fenologiche: fioritura, allegagione e invaiatura. Da metà agosto, l'arrivo di un po' di pioggia è stato provvidenziale per il periodo cruciale di maturazione. Tale andamento climatico ha infatti garantito un perfetto stato sanitario degli acini, ma ha anche favorito una riduzione dello sviluppo vegetativo e della dimensione degli acini. Grazie alle piogge di agosto, le uve al momento della raccolta si presentavano con un buon bilanciamento tra zuccheri, acidità e maturità del frutto. La vendemmia è iniziata con il Merlot i primi di settembre, è continuata con il Cabernet Franc tra inizio e la metà del mese e si è conclusa con il Cabernet Sauvignon alla fine di 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 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 alcolica e macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 18 - 25 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 i vini le migliori parcelle vinificate sono stati selezionati e assemblati. Il Guado al Tasso è stato poi trasferito in barrique nuove di rovere francese dove è rimasto ad affinare fino all'imbottigliamento avvenuto nel mese di maggio 2024.

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 2022 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso colpisce inizialmente per le note di fiori e frutti rossi per poi aprirsi alle sensazioni di spezie dolci, come di tabacco e radice di liquorizia. Al palato è sapido e setoso, con un ottimo equilibrio e buona dimensione che ben bilanciano l'elegante struttura tannica. È un vino che offre fin da subito un'ottima piacevolezza di beva, ma che saprà esprimersi anche negli anni a venire.