



Guado al Tasso 2014

Classificazione

DOC

Annata

2014

Clima

La 2014 è stata un'annata atipica per il territorio bolgherese, in particolar modo nel corso dell'estate. Le abbondanti piogge e le temperature sotto la media del mese di luglio ed in parte agosto, hanno richiesto importanti interventi di defogliazione e diradamento al fine di favorire una corretta maturazione delle uve. A partire dalla metà di agosto il clima è migliorato fino ad arrivare a tornare mite dopo metà settembre riequilibrando, almeno in parte, l'andamento dell'annata.



Vinificazione

La raccolta è iniziata il 10 settembre con il Merlot e si è conclusa ad inizio ottobre con il Cabernet Sauvignon. 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 terminato 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 piccole botti prima dell'imbottigliamento.

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 2014 è un vino caratterizzato da un'impostazione più verticale del solito, con un lieve finale acidulo, e un'armonica e complessa aromaticità. Al naso presenta note di ciliegia sotto spirito, tabacco, arancia candita e spezie. In bocca è vibrante, morbido e persistente con un retrogusto speziato. In questa annata abbiamo una maggiore presenza di Merlot e la non utilizzazione del Petit Verdot, per un uvaggio diverso dal solito.