Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Guado al Tasso 2019

Classificazione
DOC

Annata
2019

Clima
L'annata 2019 è stata contraddistinta da un periodo tendenzialmente freddo tra aprile e maggio e da un clima generalmente caldo e asciutto fino a luglio. L'inziale leggero ritardo del ciclo vegetativo è stato recuperato a partire dall'estate. Il repentino aumento delle temperature, soprattutto per le varietà più tardive dove l'allegagione non era ancora terminata, ha favorito una produzione caratterizzata da grappoli spargoli e leggeri. Il clima stabile e soleggiato dei mesi di agosto e settembre ha permesso alle uve di completare la maturazione in condizioni ottimali, ottenendo un eccezionale livello qualitativo su ogni varietà. La vendemmia è iniziata il 16 settembre con il Merlot, in ritardo rispetto alla media, è proseguita a fine settembre con il Cabernet Franc e si è conclusa il 5 ottobre con l'ultima parcella di Cabernet Sauvignon.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 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 e 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 giugno 2021.

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 2019 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è ricco e attraente, con note di tabacco, liquirizia, prugna e sensazioni balsamiche accompagnate da leggeri ed eleganti aromi di caffè tostato. Al palato è verticale, persistente e saporito. Ottima la qualità dei tannini e molto gradevole il centro e fine bocca. Un′annata dal grande potenziale di invecchiamento.