



Guado al Tasso 2021

Classificazione

DOC

Annata

2021

Clima

L'annata 2021 a Bolgheri è stata caratterizzata da un prolungato periodo asciutto da giugno fino a tutto settembre. Tuttavia, a differenza del 2017, l'inverno particolarmente piovoso ha contribuito ad aumentare notevolmente le riserve idriche dei profondi suoli che contraddistinguono il territorio, fornendo alle viti il giusto sostegno per tutta la fase produttiva. La primavera, tendenzialmente fresca, ha favorito un leggero ritardo del germogliamento e della successiva fioritura. Le temperature estive non sono mai state eccessive, consentendo una maturazione lenta e regolare delle uve in ogni vigneto con livelli di integrità e sanità eccellenti. La vendemmia è iniziata con il Merlot i primi di settembre, è proseguita con il Cabernet Franc intorno alla metà del mese per concludersi con il Cabernet Sauvignon alla fine di settembre. Le tre varietà hanno mostrato un'eccezionale concentrazione in estratto e frutto, definendo la 2021 come una bellissima annata.



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 luglio 2023.

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 2021 si presenta di colore rosso rubino intenso. Al palato è intenso e complesso, con suadenti aromi che richiamano il ribes, la mora, l'arancia sanguinella, accompagnati da un sottofondo di note speziate, tabacco, liquirizia e caffè tostato. Al palato è avvolgente, persistente e ricco di tannini vibranti e setosi. È un millesimo potente e aggraziato, con un gran potenziale di affinamento.