Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Guado al Tasso 2023

Classificazione
Bolgheri DOC Superiore

Annata
2023

Clima
L'annata 2023 a Bolgheri è iniziata con un inverno piuttosto mite e con scarse precipitazioni che hanno portato a un leggero anticipo del germogliamento, avvenuto a partire dal 20 marzo. Durante la primavera, contraddistinta da frequenti piogge anche se di intensità moderata, si sono rese necessarie attente lavorazioni in vigna per preservare lo stato sanitario delle viti. Luglio è stato un mese generalmente caldo e asciutto e ha positivamente rallentato il vigore vegetativo delle viti creando le condizioni ottimali per l'invaiatura e l'inizio della maturazione delle uve. Ad agosto le temperature sono state nella norma mentre verso la fine del mese, una perturbazione di origine atlantica ha portato piogge e refrigerio, garantendo condizioni favorevoli al buon proseguo della maturazione. Il mese di settembre, soleggiato e asciutto, ha permesso di raggiungere la piena maturazione in ogni parcella di vigneto, con livelli qualitativi eccellenti. La vendemmia è iniziata con il Merlot i primi di settembre, è continuata con il Cabernet Franc tra l'inizio e la metà del mese e si è conclusa con il Cabernet Sauvignon alla fine di settembre.

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 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 delle migliori parcelle vinificate sono stati selezionati e assemblati. 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 luglio 2025.

Dati Storici

Nato nel 1990, Guado al Tasso è il vino attraverso cui Marchesi Antinori ha approfondito la conoscenza e l'interpretazione di Bolgheri, contribuendo a trasformare il potenziale di questo terroir in un'identità riconosciuta a livello internazionale. Il nome Guado al Tasso richiama la Bolgheri delle origini: un paesaggio segnato da guadi e natura selvaggia. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, provenienti dai vigneti situati ai piedi dell'anfiteatro, sono presenti nell'uvaggio in proporzioni che variano secondo il millesimo, dando voce al territorio e all'annata. Guado al Tasso è un mosaico territoriale in cui intensità ed equilibrio sono le costanti e la finezza tannica la firma stilistica.

Note Degustative

Guado al Tasso 2023 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso mostra grande intensità attraverso sentori di prugna, mora e ribes nero, che si uniscono a sensazioni di tabacco, legno di liquirizia e sul finale leggere note di menta e arancia sanguinella. Al palato colpisce per la trama tannica fitta e avvolgente e per un centro bocca e un finale gustativo di grande profondità e piacevolezza. Un millesimo già godibile adesso e allo stesso tempo con un elevato potenziale di invecchiamento.