Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Grazie ad un inverno mite e temperature primaverili superiori alla media, la stagione 2007 è stata caratterizzata da un sostanziale anticipo delle fasi vegetative delle piante. Le piogge intense ed inusuali della seconda quindicina di agosto hanno tuttavia consentito un regolare processo di maturazione dei grappoli. Le ideali condizioni meteorologiche di settembre, caratterizzate dal bel tempo, clima asciutto e importanti escursioni termiche fra giorno e notte, hanno permesso sia la perfetta maturazione di tutte le varietà di uva, nonché di effettuare le operazioni di vendemmia nel momento migliore.

Vinificazione

La raccolta è avvenuta a mano e il trasferimento delle uve alla cantina in cassette. I grappoli sono stati accuratamente selezionati in cantina, sia prima che dopo la diraspatura, e poi dopo una pressatura soffice. Ogni singola parcella di vigneto è stata vinificata separatamente in modo da ottenere vini differenti. Fermentazione e macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (25-30 °C) per un periodo variabile da 15 a 20 giorni, durante i quali sono stati effettuati rimontaggi e ossigenazioni, di intensità variabile in funzione delle necessità di ogni singola varietà e parcella. Al momento della svinatura tutti i vini sono stati messi in barriques nuove in cui, entro la fine dell'anno, hanno terminato anche la fermentazione malolattica. Al termine dei 18 mesi di affinamento si è proceduto all'assemblaggio dei migliori lotti. Successivamente il vino è stato poi imbottigliato per altri 10 mesi di affinamento, prima di essere immesso nel mercato.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Il Guado al Tasso 2007 esprime già eleganza al naso, con una freschezza aromatica data da note balsamiche e mentolate che si bilanciano con un frutto nero bello integro. In bocca è avvolgente e ricco di tannini dolci con un finale lungo e un retrogusto di frutta a bacca nera matura. Questo vino ha un'armonia gustativa ed una raffinatezza che lo rendono entusiasmante già al primo assaggio.

Premi all'Annata

Falstaff Magazine 2010 "Tuscan Wine-producing Caost" 90/100 Austria **I Vini Di Veronelli 2011** Super Tre Stelle Italia **Wine Advocate 2011** 94/100 USA **Wine Enthusiast 2010** 97/100 USA **Wine Spectator** 92/100 USA **James Suckling** 97/100 USA