Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2011 è stata caratterizzata da un luglio fresco, mentre l'inizio della primavera e il periodo di fine agosto-primi di settembre sono stati caldi, registrando temperature anche sopra la media. Il germogliamento è avvenuto leggermente in anticipo ma con buona uniformità. Il proseguimento regolare della primavera e un'estate che, fino ai primi di agosto, è stata fresca e caratterizzata da qualche pioggia, hanno favorito un ciclo vegetativo lungo e senza stress. Il caldo di fine agosto, sebbene mitigato dall'influenza del mare, ha provocato qualche irregolarità e variabilità nei tempi di maturazione oltre ad un leggero calo nella produzione, specie nelle varietà più precoci come il Merlot. Settembre è stato più mite, con qualche sporadica precipitazione che ha permesso ai più tardivi Cabernet Franc e ai Cabernet Sauvignon di completare l'ultimo ciclo di maturazione in maniera uniforme, garantendo una eccezionale concentrazione del gusto e dei tannini.

Vinificazione

La vendemmia a Guado al Tasso viene fatta esclusivamente a mano e in cassette da 15kg. Arrivate in cantina, le uve vengono controllate in due momenti: prima sul tavolo di cernita si selezionano i grappoli più sani e integri; poi, dopo la diraspatura, scorrono gli acini che vengono controllati uno ad uno, per garantire che solo quelli perfettamente maturi confluiscano all'interno dei serbatoi di fermentazione. Come ogni vendemmia, sono stati vinificati separatamente i singoli appezzamenti di vigneto in tante piccole parcelle di raccolta, distinguendole per le caratteristiche delle uve. Fermentazione e macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio inox, a temperatura controllata, per 15 / 20 giorni. Dopo le operazioni di svinatura, i vini migliori sono stati travasati direttamente in barriques nuove, dove hanno terminato la fermentazione malolattica. Al termine del primo anno di affinamento in legno, in barriques di rovere francese, le migliori selezioni sono state assemblate e rimesse successivamente in piccole botti per altri 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

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

Da una vendemmia calda e precoce non ci si aspettava un'intensità aromatica e una setosità dei tannini come quella che invece manifesta il Guado al Tasso 2011. I Merlot hanno apportato dolcezza gustativa, spessore e un aroma di frutta scura molto intenso. I Cabernet Sauvignon hanno mostrato straordinaria ricchezza, aggiungendo aromi orientati anch'essi al frutto scuro, alla liquirizia e senza alcuna nota vegetale. I Cabernet Franc hanno conferito magnifica armonia ed equilibrio, distendendo l'elevata concentrazione tannica delle precedenti due varietà e infine una piccola aggiunta di Petit Verdot ha dato quel leggero tocco di speziato che è andato a completare il bouquet. E' un vino concentrato, di grande classe ed eleganza e capace di invecchiare a lungo.

Premi all'Annata

I vini di Veronelli 2015 Super Tre Stelle Italia **Bibenda 2015** 5 Grappoli Italia **Annuario L. Maroni** 91/100 Italia **Wine Advocate** 95/100 USA **Antonio Galloni** 94/100 USA **James Suckling** 95/100 USA **Falstaff** 94/100 Austria **Wine Spectator** 92/100 USA **Daniele Cernilli** 91/100 Italia **Wine & Spirits** 95/100 + Year's Best + 100 Best Wines of the Year USA