



no image

Clima

L'annata 2012 è stata in generale più calda rispetto alla precedente. I primi mesi dell'anno sono stati segnati dalla nevicata del mese di febbraio, cosa insolita per il litorale toscano. Il germogliamento è avvenuto in modo regolare, nonostante la primavera e l'estate abbiano visto scarse piogge. Le piogge di inizio settembre hanno per fortuna dato una spinta alla maturazione delle uve garantendone una buona qualità. La vendemmia 2012 ha dimostrato, ancora una volta, che la zona di Bolgheri può dare ottimi vini anche nelle annate più calde: la morfologia del territorio e la vicinanza del mare riescono a mitigare le alte temperature estive e contribuiscono a prevenire lo stress delle piante che comprometterebbe l'equilibrio e la giusta maturazione dei grappoli.

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 confluiscono 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 legno per altri 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

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

È un vino dall'ampio impatto olfattivo, con note di menta, moka, prugna e spezie che si susseguono e si fondono in costante evoluzione. Al palato la trama dei tannini è straordinariamente fitta e setosa. Un vino profondo e lungo, di grande eleganza.

Premi all'Annata

James Suckling 96/100 USA **Wine Advocate** 95/100 USA **Wine Spectator** 95/100 USA **Antonio Galloni** 95/100 USA **Falstaff** 94/100 Austria **Wine Enthusiast** 92/100 USA **I Vini di Veronelli** Super Tre stelle Italia I **Vini dell'Espresso** 16,5/20 Italia