Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La 2013 è stata un'annata tendenzialmente fresca, soprattutto in primavera e nel mese di settembre. L'estate, calda e soleggiata ma senza picchi eccessivi di temperatura, ha permesso un corretto sviluppo degli acini sulle piante e una crescita vegetativa senza stress. A fine agosto per alcuni vigneti è stato essenziale procedere ad una defogliatura manuale al fine di ottenere quelle caratteristiche di estratto e complessità, tipiche di Guado al Tasso. Il mese di settembre ha regalato belle giornate di sole e notti più fresche della media, condizioni ideali per raggiungere il giusto equilibrio tra maturità zuccherina e aromatica. In conclusione un'annata fresca che ha portato ottimi frutti.

Vinificazione

La raccolta è iniziata il 4 settembre con il Merlot e si è conclusa ad inizio ottobre con il Cabernet Sauvignon. 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 legno 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

Il Guado al Tasso 2013 è un vino di grande finezza ed eleganza. Al palato è più vibrante e setoso che mai. In un'annata tendenzialmente fresca e dalla maturazione così lunga il Cabernet Sauvignon (55%) ha sviluppato e apportato al vino note di erbe aromatiche, spezie, menta e un croccante tannino di bella persistenza gustativa. Il Merlot (25%) ha apportato concentrazione e consistenza al centro bocca, con note intense e integre di prugna e piccoli frutti neri. Il Cabernet Franc (18%), molto caratterizzato, ha apportato eleganza sia al naso che in bocca e intensificato il retrogusto con note di cassis e liquirizia. Infine, il Petit Verdot (2%) si è combinato molto bene andando ad enfatizzare la componente speziata.

Premi all'Annata

Wine Advocate 96/100 USA **James Suckling** 97/100 USA **Wine Spectator** 94/100 USA