Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

# Clima

La 2018 è stata un'annata caratterizzata da frequenti precipitazioni, in particolar modo durante l'inverno e la primavera. Queste condizioni climatiche hanno garantito l'accumulo di ottime riserve idriche nel terreno, risultate notevolmente ridotte in seguito alle sporadiche piogge della stagione 2017. Il germogliamento è avvenuto con una settimana di ritardo rispetto alla media. L'estate regolare, accompagnata da un clima asciutto e caldo, ha garantito le condizioni ottimali per una lenta e costante maturazione delle uve. Settembre, quasi privo di precipitazioni, è stato contraddistinto da temperature superiori rispetto all'annata 2017 ma caratterizzate da notti più fresche. La vendemmia è stata leggermente più tardiva per il Merlot, dal 5 al 22 settembre, e nella norma per il Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, raccolti tra il 15 settembre e il 5 ottobre.

## 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 e macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 15 - 20 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 le migliori parcelle vinificate sono state selezionate e unite. Guado al Tasso è stato poi trasferito nuovamente in barrique nuove di rovere francese dove è rimasto ad affinare fino all'imbottigliamento avvenuto nel mese di aprile 2020.

## 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

Guado al Tasso 2018 si presenta di colore rosso rubino intenso. Al naso esprime attraenti note di spezie dolci e piccoli frutti scuri maturi, radice di liquirizia, cuoio e tabacco. Al palato la qualità dei tannini è molto aggraziata: setosi in ingresso e vibranti sul finale. Un vino dal grande equilibrio, gradevolezza e armonia, sicuramente meno potente rispetto all'annata 2017, ma forse per questo ancora più raffinato.