Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2016 è stata caratterizzata da un inverno mite con sporadiche ma abbondanti precipitazioni che hanno permesso di accumulare ottime riserve idriche nel terreno. La ripresa vegetativa è avvenuta con un leggero anticipo rispetto alla norma ed è poi proseguita in maniera regolare, accompagnata da una primavera soleggiata con temperature e piogge nella media stagionale. L'estate è stata tendenzialmente calda, ma senza eccessivi picchi di temperatura. La maturazione delle uve è stata accompagnata da giornate soleggiate, scarse precipitazioni e notti fresche che hanno favorito lo sviluppo delle sostanze aromatiche, mantenendo un'ottima freschezza delle uve, presupposto indispensabile per vini longevi ed eleganti. La vendemmia è iniziata con il Merlot il 5 settembre, è proseguita con i Cabernet Franc intorno la metà del mese ed è terminata con il più tardivo Cabernet Sauvignon il 5 ottobre.

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state selezionate in due momenti distinti: subito dopo la raccolta e successivamente la diraspatura, per garantire che solo quelle migliori 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 ed 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 luglio 2018.

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 2016 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano piacevoli sentori fruttati e di spezie dolci. Si avvertono note di prugna, confettura di mirtilli, cuoio, radice di liquirizia e aromi balsamici come la menta, capace di donare ottime sensazioni di freschezza e complessità. Al palato è teso, persistente, accompagnato da tannini raffinati e delicati sentori balsamici. Un'annata, la 2016, di straordinaria eleganza.

Premi all'Annata

Wine Advocate 98/100 USA **James Suckling** 98/100 USA