Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Matarocchio 2009

Classificazione
DOC

Annata
2009

Clima
La stagione 2009 è cominciata con un inverno ed un inizio primavera piuttosto freschi e piovosi. Il germogliamento è avvenuto nella prima settimana di aprile, come nella norma. Maggio, contrariamente al solito, è stato privo di piogge e con temperature decisamente sopra la media mentre giugno è stato più fresco e con delle precipitazioni che hanno riequilibrato lo sviluppo vegetativo delle viti, dandogli il vigore necessario per far crescere senza stress i nuovi grappoli e le foglie. L'estate è stata particolarmente calda e quasi priva di precipitazioni. Le alte temperature accompagnate anche dal vento caldo di scirocco che sono perdurate fino ai primi di settembre, hanno portato ad una accelerazione nella maturazione delle uve più precoci quali il Merlot, mentre il Cabernet Franc ne ha risentito meno perché di buccia più resistente e di maturazione più tardiva. A metà settembre dopo due giorni di pioggia le temperature si sono abbassate nettamente scendendo addirittura sotto le medie stagionali. Questo ha giovato alle varietà più tardive e quindi anche al Cabernet Franc che hanno potuto completare la maturazione più lentamente, riuscendo a raggiungere grande complessità e a mantenere fragranza aromatica.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

La raccolta è avvenuta a mano e il trasferimento delle uve alla cantina in cassette da 15kg. In cantina l'uva è stata selezionata accuratamente a mano, prima e dopo la diraspatura. Si è poi proceduto con una pigiatura soffice e una premacerazione a freddo (10 °C) in serbatoio di acciaio inox per cinque giorni, alla quale ha fatto seguito l'avvio della fermentazione alcolica con temperature in progressivo aumento fino a 25 °C. La macerazione si è prolungata anche dopo la fermentazione, fino ad arrivare complessivamente a 29 giorni. Il vino è stato messo in barriques di rovere francese (al 100% nuove) di varie origini dove, entro la fine dell'anno, ha completato la fermentazione malolattica. L'affinamento si è esteso per 18 mesi, durante i quali ogni fusto è stato controllato e seguito singolarmente e, al termine dell'affinamento, sono stati selezionati i migliori lotti per il blend finale.

Dati Storici

Tenuta Guado al Tasso si trova nella piccola e prestigiosa DOC di Bolgheri, sulla costa dell'Alta Maremma, a un centinaio di chilometri a sud-ovest di Firenze. Questa denominazione ha una storia relativamente breve (nasce nel 1995) ma vanta di una fama internazionale come nuovo punto di riferimento nel panorama enologico mondiale. Tenuta Guado al Tasso si estende su una superficie di circa 320 ettari piantati a vigneto, in una splendida piana circondata da colline conosciuta come "anfiteatro bolgherese" per la sua particolare conformazione. I vigneti di Guado al Tasso sono composti prevalentemente con uve di Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot e Vermentino. Godono di un clima mite per la vicina presenza del mare: le brezze costanti mitigano le calure estive e i rigori dell'inverno, puliscono il cielo e tengono alto l'indice di insolazione.

Note Degustative

All'olfatto è di grande complessità, ha sentori maturi di prugna, polvere di cacao che poi si fondono con sentori balsamici e note speziate. In bocca è fitto e profondo con un tannino straordinariamente setoso, un Cabernet Franc di splendida eleganza e persistenza gustativa.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

I Vini di Veronelli 2013
Super Tre Stelle
Italia

Associazione Italiana Sommelier Guida "Duemilavini 2013"
5 Grappoli
Italia

Annuario L. Maroni
90/100
Italia

Wine Spectator
91/100
USA

Wine Enthusiast
98/100 + Cellar Selection
USA

Wine Advocate
94/100
USA

Antonio Galloni
94/100
USA

Falstaff
93/100
Austria

James Suckling
97/100
USA

Int Wine Cellar
93/100
USA