



Matarocchio 2015

Classificazione

DOC

Annata

2015

Clima

L'annata 2015 è stata caratterizzata da un inverno mediamente fresco ed una primavera asciutta e mite. Il germogliamento, così come la fioritura, sono risultati anticipati rispetto alla precedente stagione. Inizialmente il periodo estivo ha registrato un importante innalzamento delle temperature per riequilibrarsi a partire dalla seconda metà del mese di agosto. Settembre, asciutto e soleggiato, ha consentito che la fase finale della maturazione avvenisse in maniera lenta e completa. La vendemmia è avvenuta nell'ultima decade di settembre, con uve caratterizzate da tannini dolci ed una straordinaria integrità del frutto.



Vinificazione

Le uve sono state raccolte a mano e, dopo un'accurata cernita chicco per chicco, è stata eseguita una soffice pigiatura ed una pre-macerazione a freddo, alla quale ha fatto seguito l'avvio della fermentazione alcolica. Il vino è stato poi trasferito in barriques nuove di rovere francese, dove ha completato la fermentazione malolattica ed ha maturato per ulteriori 18 mesi. Al termine dell'affinamento e dopo accurati assaggi, le migliori barriques sono state selezionate ed unite per creare Matarocchio. Il vino ha poi riposato per i successivi 12 mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

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

Matarocchio 2015 ha un colore rosso rubino molto intenso. Al naso presenta una grande complessità, con sentori di menta che si uniscono a fragranze di cacao al peperoncino, prugna e caffè tostato. In bocca è avvolgente e lungo, con tannini setosi ed allo stesso tempo vibranti. Nel retrogusto si avverte ancora la menta e il cacao amaro. Un vino di straordinaria integrità, con un grande potenziale di invecchiamento, espressione autentica del Cabernet Franc in purezza.



Premi all'Annata

James Suckling
97/100
USA

Antonio Galloni
97+/100
USA

Wine Advocate
96/100
USA