Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Matarocchio 2022

Classificazione
Bolgheri DOC Superiore

Annata
2022

Clima
L'annata 2022 a Bolgheri è stata caratterizzata da scarse precipitazioni dalle fasi finali dell'inverno fino a buona parte dell'estate. Queste condizioni climatiche hanno portato a un anticipo sia del germogliamento che di tutte le altre fasi fenologiche: fioritura, allegagione e invaiatura. Da metà agosto, l'arrivo di un po' di pioggia è stato provvidenziale per il periodo cruciale di maturazione. Tale andamento climatico ha infatti garantito un perfetto stato sanitario degli acini, ma ha anche favorito una riduzione dello sviluppo vegetativo e della dimensione degli acini. Grazie alle piogge di agosto, le uve al momento della raccolta si presentavano con un buon bilanciamento tra zuccheri, acidità e maturità del frutto e una spiccata aromaticità varietale. Il Cabernet Franc di Matarocchio è stato raccolto tra il 14 e il 21 settembre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve sono state raccolte a mano e, dopo un'accurata cernita chicco per chicco, è stata eseguita una soffice pigiatura. La fermentazione alcolica e la successiva macerazione si sono svolte in serbatoi di acciaio inox per 25 giorni a una temperatura controllata di 28 °C. Il vino è stato successivamente trasferito in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, dove ha completato la fermentazione malolattica. In seguito ha maturato per 18 mesi in barrique nuove di rovere francese; dopo accurati assaggi, le migliori botti sono state assemblate per dare vita a Matarocchio. Il vino ha poi riposato oltre un anno 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. Vi è poi una piccola presenza di Grenache, Petit Verdot, Viogner e Sémillon. 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 2022 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è suadente, con sentori speziati di pepe bianco e piacevoli note che richiamano alla salvia, ginepro, foglie di tabacco, ribes nero e violetta. Al palato è avvolgente, intenso e profondo; i tannini dolci e setosi accompagnano un sorso elegante, di grande equilibrio e persistenza. Un millesimo già godibile fin da subito e allo stesso tempo con un ottimo potenziale di invecchiamento.