Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Grazie ad un inverno mite e temperature primaverili superiori alla media, la stagione 2007 si è aperta con netto anticipo sulle fasi vegetative della vite. Le piogge intense ed inusuali della seconda quindicina di agosto hanno tuttavia annullato l'effetto dell'anticipo stagionale sulla maturazione. Il successivo mese di settembre, caratterizzato dal bel tempo, asciutto e con importanti escursioni termiche fra giorno e notte, ha permesso non solo la perfetta maturazione delle diverse varietà di uve, ma ha dato anche la possibilità di intervenire sul singolo vigneto, nel momento ideale per la raccolta.

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 23 giorni. Il vino è stato messo in barriques di rovere (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. Al termine dell'affinamento abbiamo deciso di imbottigliare soltanto quelle barriques identificate come migliori dal punto di vista dell'integrazione con il vino.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Colore rosso rubino profondo. Al naso esprime grazia e finezza, con note che spaziano dal frutto nero a sentori balsamici e quasi piccanti di peperone e the verde. In bocca è straordinaria la sensazione tattile, con un tannino fitto ma non esuberante, definitivamente orientato sull'eleganza e la profondità. È un vino di una persistenza e un'armonia rare.

Premi all'Annata

Wine Enthusiast 98/100 + Best Cellar Selection 2012 USA **I Vini di Veronelli 2012** Super Tre Stelle Italia **Annuario L. Maroni** 90/100 Italia **Wine Spectator** 93/100 USA **Wine Advocate** 95/100 USA **Wine & Spirits** 93/100 + Year's Best Red Wines USA **Antonio Galloni** 95/100 USA **James Suckling** 94/100 USA