Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Annata caratterizzata da un luglio fresco e un inizio di primavera caldo, con temperature sopra la media. Il germogliamento è avvenuto leggermente in anticipo ma con buona uniformità. Una primavera regolare e un'estate che, fino ai primi di agosto, è stata fresca e caratterizzata da qualche pioggia, hanno favorito un ciclo vegetativo lungo e senza stress. Il caldo di fine agosto, sebbene mitigato dall'influenza del mare, ha provocato qualche irregolarità e variabilità nei tempi di maturazione oltre ad un leggero calo nella produzione. Settembre è stato più mite, con qualche sporadica precipitazione che ha permesso al Cabernet Franc di completare l'ultimo ciclo di maturazione in maniera uniforme, garantendo una eccezionale concentrazione del gusto e dei tannini.

Vinificazione

La raccolta delle uve è avvenuta a mano, sono state poi trasferite in cantina in cassette da 15kg dove sono state selezionate, prima e dopo la diraspatura. Si è poi proceduto con una pigiatura soffice e una premacerazione a freddo (10 °C) in serbatoi 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 30 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. Al termine dell'affinamento si è 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

Matarocchio 2011 è di rara concentrazione e raffinatezza. Al naso grande intensità e complessità. Tra aromi di cacao, ribes, more, si avvertono anche sentori che riconducono alla varietà e che gli conferiscono una personalità unica. In bocca è setoso, ricco e profondo.

Premi all'Annata

I Vini di Veronelli 2015 Super Tre Stelle Italia **Bibenda 2015** 5 Grappoli Italia **Annuario L. Maroni** 91/100 Italia **Wine Advocate** 97/100 USA **Antonio Galloni** 96/100 USA **James Suckling** 95/100 USA **Falstaff** 94/100 Austria **Wine Spectator** 92/100 USA **Daniele Cernilli** 91/100 Italia **Wine & Spirits** 95/100 + Year's Best + 100 Best Wines of the Year USA