Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2012 è stata in generale più calda rispetto alla precedente. I primi mesi dell'anno sono stati segnati dalla nevicata del mese di febbraio, cosa insolita per il litorale toscano. Il germogliamento è avvenuto in modo regolare, nonostante la primavera e l'estate abbiano visto scarse piogge. Le piogge di inizio settembre hanno per fortuna dato una spinta alla maturazione delle uve garantendone una buona qualità. La vendemmia 2012 ha dimostrato, ancora una volta, che la zona di Bolgheri può dare ottimi vini anche nelle annate più calde: la morfologia del territorio e la vicinanza del mare riescono a mitigare le alte temperature estive e contribuiscono a prevenire lo stress delle piante che comprometterebbe l'equilibrio e la giusta maturazione dei grappoli.

Vinificazione

La raccolta delle uve è avvenuta a mano, sono state poi traferite 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 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 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 è durato circa 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.

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

Il Matarocchio 2012 si presenta al naso come un vino di grande complessità e raffinatezza. Al palato è avvolgente, setoso e allo stesso tempo rinfrescante nel finale.

Premi all'Annata

James Suckling 96/100 USA **Wine Advocate** 95/100 USA **Wine Spectator** 95/100 USA **Antonio Galloni** 97/100 USA **Falstaff** 94/100 Austria **Wine Enthusiast** 92/100 USA **I Vini di Veronelli** Super Tre stelle Italia **I Vini dell'Espresso** 16,5/20 Italia