



no image

## Clima

L'annata 2013 è stata tendenzialmente fresca, in particolar modo durante la stagione primaverile. L'estate, calda e soleggiata ma senza picchi eccessivi di temperatura, ha permesso un buono sviluppo degli acini sulle piante e una crescita vegetativa regolare. Il mese di settembre è stato caratterizzato da belle giornate di sole e notti più fresche della media, condizioni ideali per un buon equilibrio tra maturazione polifenolica, zuccherina e aromatica.

## Vinificazione

Le uve sono state raccolte a mano e dopo un'accurata cernita chicco per chicco è stata eseguita una soffice pigiatura ed una premacerazione 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 è maturato per ulteriori 18 mesi. Al termine dell'affinamento le migliori barriques sono state assemblate e il vino è stato poi imbottigliato.

## 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 2013 esprime con intensità e piacevolezza il suo carattere varietale. Al naso presenta incantevoli sensazioni di menta, spezie dolci, piccoli frutti scuri maturi, tabacco e caffè tostato. Al palato è persistente e ricco di tannini setosi e dolci, ma dal carattere vibrante e tonico.

## Premi all'Annata

**Antonio Galloni** 97/100 USA **Wine Advocate** 99/100 USA **James Suckling** 97/100 USA **Wine Spectator** 94/100 USA