



no image

Clima

L'annata 2017 è stata caratterizzata da un inverno mite e particolarmente asciutto che ha favorito l'anticipo del germogliamento. L'improvviso calo di temperature a fine aprile che ha coinvolto diverse zone della Toscana non ha causato alcun problema a Bolgheri, grazie alla vicinanza al mare capace di mitigare le temperature mantenendole sopra lo zero. Il periodo maggio – agosto è stato contraddistinto da un clima tendenzialmente caldo ed asciutto, condizioni che hanno limitato lo sviluppo vegetativo della vite e ridotto la dimensione dei grappoli. Le piogge di fine agosto – settembre hanno leggermente abbassato le temperature garantendo di concludere in maniera equilibrata la maturazione, soprattutto nelle varietà e nei vigneti più tardivi. Il Cabernet Franc, tra tutte le varietà coltivate, è forse quella che ha reagito meglio in assoluto alle bizzarrie di questa annata, concentrando l'estratto e le note aromatiche ma senza perdere la propria freschezza ed equilibrio. La vendemmia è avvenuta il 13 settembre per la prima parcella selezionata e il 20/21 del mese per le ultime due.

Vinificazione

Le uve sono state raccolte a mano e, dopo un'accurata cernita chicco per chicco, è stata eseguita una soffice pigiatura e una pre-macerazione a freddo, alla quale ha fatto seguito l'avvio della fermentazione alcolica. Il vino è stato poi trasferito in barrique nuove di rovere francese, dove ha completato la fermentazione malolattica e ha maturato per 18 mesi. Al termine dell'affinamento e dopo accurati assaggi, le migliori barrique sono state selezionate e unite 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 2017 è un vino ricco e dal colore intenso; Al naso colpisce per i sentori che richiamano il ginepro, l'alloro, la marasca e la liquirizia. È un vino che, nonostante i presupposti dell'annata, non ostenta opulenza: nessuna nota surmatura ma, al contrario, grande eleganza ed integrità che lo rendono al momento quasi austero. I tannini sono straordinariamente lisci e setosi. Un'annata che saprà esprimersi meravigliosamente anche negli anni a venire.