Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Scalabrone 2018

Classificazione
Bolgheri DOC Rosato

Annata
2018

Clima
La 2018 è stata un'annata tendenzialmente piovosa, in particolar modo durante l'inverno e la primavera. Queste condizioni climatiche hanno garantito l'accumulo di ottime riserve idriche nel terreno, risultate notevolmente ridotte a seguito della siccità registrata nella stagione 2017. Il germogliamento è avvenuto con una settimana di ritardo rispetto alla media. Durante la fase dell'accrescimento, contraddistinto da precipitazioni e temperature sopra la media, si sono resi necessari tempestivi interventi in vigneto per favorire il naturale decorso della vite. L'estate regolare, caratterizzata da un clima asciutto e caldo, ha garantito le condizioni ottimali per una lenta e costante maturazione delle uve. La vendemmia delle uve destinate a Scalabrone è iniziata con il Merlot il 22 agosto ed è proseguita con il Syrah e Cabernet Sauvignon, concludendosi il 6 settembre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le tre varietà Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah sono state raccolte e vinificate separatamente. Le uve sono state diraspate, delicatamente pigiate e traferite in pressa per effettuare una breve macerazione di circa 3-5 ore a bassa temperatura per esaltare la ricchezza dei precursori aromatici. Dopo la pressatura il mosto ha raggiunto i serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 16 °C. I diversi lotti sono stati accuratamente e regolarmente valutati ed assemblati. Scalabrone è stato imbottigliato nel mese di gennaio 2019.

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 1994) 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 vitati in una splendida piana circondata da colline conosciuta come "anfiteatro bolgherese" per la sua particolare conformazione. I vigneti di Tenuta Guado al Tasso sono composti prevalentemente con uve di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah e Vermentino. quest'ultimo coltivato sia a bacca bianca che a bacca nera. Vi è poi una piccola presenza di Grenache, Petit Verdot, Viogner e Sémillon. I vigneti 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. Il vino prende il nome dal bandito ″Scalabrone″ vissuto in questa zona nei primi del 1800, un Robin Hood nostrano che attaccava le navi nell′antico porto-canale di Bolgheri.

Note Degustative

Scalabrone si presenta di un colore rosa peonia leggermente scarico. Al naso fragranti note di frutta rossa e leggeri sentori più maturi di frutta a polpa gialla compongono il bouquet. Al palato è vibrante, con una piacevole freschezza ed un finale fruttato e persistente.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Falstaff
90/100
GER