Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Scalabrone 2020

Classificazione
Bolgheri DOC Rosato

Annata
2020

Clima
L'annata 2020 è iniziata con un inverno mite e con sporadiche precipitazioni. L'improvviso ritorno di freddo a marzo, contraddistinto da una gelata avvenuta alla fine del mese, ha generato solo un lieve calo della produzione senza comprometterne la qualità, in quanto le gemme si trovavano ancora chiuse. Da metà aprile le temperature sono aumentate e la primavera è proseguita regolarmente favorendo una buona fioritura e allegagione, avvenute tra fine maggio e inizio giugno. L'estate è stata tendenzialmente calda e asciutta, ma senza picchi di calore. Settembre è stato contraddistinto da temperature sopra la media fino all'ultima settimana del mese, periodo dopo il quale si è registrato un clima tendenzialmente fresco e piovoso che si è protratto fino a ottobre. La vendemmia delle uve destinate a Scalabrone è avvenuta con leggero anticipo rispetto al solito: è iniziata il 19 agosto con il Merlot, è proseguita con il Syrah, per concludersi entro la prima decade di settembre con il Cabernet Sauvignon e le altre varietà rosse complementari.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Ogni varietà è stata raccolta e vinificate separatamente. Le uve sono state diraspate, delicatamente pigiate e traferite in pressa dove hanno effettuato una breve macerazione di circa 2-4 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 a 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 2021.

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 2020 si presenta con un colore rosa peonia leggermente scarico. Al naso mostra intense note di frutta a bacca rossa, tra cui spiccano la ciliegia e il melograno, accompagnate da sensazioni floreali di petali di rosa e biancospino. Al palato è piacevolmente fruttato, delicato e caratterizzato da una bella freschezza e persistenza.