Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Scalabrone 2022

Classificazione
Bolgheri DOC Rosato

Annata
2022

Clima
L'annata 2022 a Bolgheri è stata caratterizzata da assenza di piogge da fine inverno fino a buona parte dell'estate. Da metà agosto, l'arrivo di una serie di temporali è stato provvidenziale per il periodo più cruciale di maturazione delle uve. Tale andamento climatico ha da una parte garantito un perfetto stato sanitario delle uve ma ha anche favorito una riduzione dello sviluppo vegetativo e della produzione a livello quantitativo. Grazie alle piogge di agosto le uve al momento della raccolta si presentavano con un buon bilanciamento tra zuccheri e acidità e con aromi fruttati intensi. La vendemmia è iniziata con il Merlot il 18 agosto, in netto anticipo rispetto alla media, ed è poi proseguita con il Syrah e le altre varietà complementari a cavallo tra agosto e settembre, per poi terminare con il Cabernet Sauvignon a metà settembre.

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 e assemblati. Scalabrone è stato imbottigliato nel mese di gennaio 2023.

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 2022 si presenta con un colore rosa peonia leggermente scarico. Al naso mostra intense note di frutta a bacca rossa, tra cui spiccano la ciliegia matura e il melograno, accompagnate da sensazioni di agrume candito. Al palato è piacevolmente fruttato, delicato e caratterizzato da un'ottima freschezza e persistenza.