Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Scalabrone 2023

Classificazione
Bolgheri DOC Rosato

Annata
2023

Clima
L'annata 2023 a Bolgheri è iniziata con un inverno piuttosto mite e con scarse precipitazioni che hanno portato a un leggero anticipo del germogliamento, avvenuto a partire dal 20 marzo. Durante la primavera, contraddistinta da frequenti piogge anche se di intensità moderata, si sono rese necessarie attente lavorazioni in vigna per preservare lo stato sanitario delle viti. Luglio è stato un mese generalmente caldo e asciutto e ha positivamente rallentato il vigore vegetativo delle viti creando le condizioni ottimali per l'invaiatura e l'inizio della maturazione delle uve. Ad agosto le temperature sono state nella norma, anche se tra il 20 ed il 25 del mese un insolito vento caldo e asciutto proveniente da nord ha generato qualche fenomeno di disidratazione su foglie e acini nelle zone maggiormente esposte. A fine agosto, una perturbazione di origine atlantica ha portato piogge e refrigerio, ripristinando condizioni favorevoli al buon proseguo della maturazione. Il mese di settembre, soleggiato e asciutto, ha permesso di raggiungere la piena maturazione in ogni parcella di vigneto, con livelli qualitativi eccellenti. La vendemmia è iniziata con i primi Merlot e Syrah già a partire dal 21 agosto, per concludersi con le altre varietà i primi di 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 2024.

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 2023 si presenta con un colore rosa peonia leggermente scarico. Al naso è intenso e caratterizzato da gradevoli sensazioni floreali e fruttate che ricordano la ciliegia, il melograno e la rosa. Al palato è piacevolmente fruttato, sapido e caratterizzato da un'ottima freschezza e persistenza.