Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI




# Scalabrone 2024

## Classificazione
Bolgheri DOC Rosato

## Annata
2024

## Clima
I mesi invernali sono stati caratterizzati da piogge copiose e temperature miti, che hanno causato un germogliamento anticipato di circa 10 giorni rispetto al solito, avvenuto tra fine marzo e i primi di aprile. La primavera si è contraddistinta per frequenti precipitazioni e temperature più basse rispetto alla media storica, favorendo una lunga e regolare fioritura, durata circa quindici giorni. Le ottime riserve idriche accumulate nei mesi invernali-primaverili hanno consentito alle piante di affrontare al meglio il periodo estivo, contraddistinto da un clima generalmente caldo e asciutto, permettendo una corretta formazione e sviluppo degli acini. La vendemmia, caratterizzata da una stagione calda, è iniziata con i primi Merlot il 19 agosto, ed è poi proseguita con le altre varietà fino a concludersi i primi di settembre con i Cabernet Sauvignon.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

## Vinificazione

Ogni varietà è stata raccolta e vinificata 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 2025.

## 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 2024 si presenta con un colore rosa peonia tenue. Al naso è intenso: piacevoli note fruttate che richiamano la ciliegia, il melograno e l'arancia rossa conferiscono al vino dolcezza; completano il bouquet sensazioni floreali di rosa. Al palato è piacevolmente fruttato, sapido e caratterizzato da un'ottima freschezza e persistenza.