Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Scalabrone 2025

Classificazione
Bolgheri DOC Rosato

Annata
2025

Clima
L'annata 2025 a Bolgheri è iniziata con un inverno mite e particolarmente piovoso. Le piogge sono risultate abbondanti fino al mese di maggio, mentre giugno è stato asciutto e particolarmente caldo. Tale situazione ha riportato equilibrio nei vigneti, ben sostenuti dalle buone riserve idriche accumulatesi nei mesi precedenti. L'estate è proseguita regolare come temperature e con una piovosità superiore alle medie storiche, ma ben distribuita tra luglio, agosto e settembre. L'invaiatura è avvenuta con leggero anticipo, circa 1 settimana, proseguendo con una maturazione uniforme e senza alcun tipo di stress su tutte le varietà. La vendemmia per Scalabrone è iniziata presto: il 18 agosto con i primi Merlot e a seguire con i Syrah, Cabernet Franc e Grenache sempre raccolti entro la fine del mese.

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 2026.

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 2025 si presenta con un colore rosa peonia tenue. All'olfatto mostra piacevoli sensazioni floreali e fruttate, in cui si evidenziano note agrumate e di melograno. Al palato è fresco, contraddistinto dall'ottima piacevolezza di beva, accompagnata da una buona sapidità e persistenza.