Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2017 a Bolgheri, contraddistinta da un inverno asciutto e mite, è stata caratterizzata dal precoce germogliamento della vite. I mesi primaverili ed estivi, tendenzialmente caldi e siccitosi, hanno portato ad un anticipo della raccolta e ad una riduzione importante della produzione garantendo però un'ottima qualità delle uve. La vendemmia è iniziata il 21 agosto con il Merlot e si è conclusa a fine agosto con il Syrah e Cabernet Sauvignon, caratterizzati da un'ottima acidità e freschezza aromatica.

Vinificazione

Le tre varietà Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah sono state raccolte e vinificate separatamente. Le uve sono state delicatamente diraspate, pigiate in modo soffice e traferite in pressa per effettuare una breve macerazione di circa 3-5 ore a basse temperature, al fine di ottenere un mosto ricco di precursori aromatici. Dopo la pressatura il mosto è passato in serbatoi di acciaio inox dove ha svolto la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 16 °C. I vari lotti sono stati accuratamente e sistematicamente valutati e assemblati. L'imbottigliamento è avvenuto nel mese di gennaio 2018.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Dal colore rosa peonia leggermente scarico, presenta un profumo intenso e ricco di frutta dolce, note di ciliegia e lampone ben integrate a lievi e vivaci sentori erbacei. Al palato è fresco ed equilibrato, con un retrogusto fruttato e persistente.

Premi all'Annata

Falstaff 91/100 GER