Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2021 a Bolgheri è stata caratterizzata da un prolungato periodo asciutto da giugno fino a tutto settembre. Tuttavia, a differenza del 2017, l'inverno particolarmente piovoso ha contribuito ad aumentare notevolmente le riserve idriche dei profondi suoli che contraddistinguono il territorio, fornendo alle viti il giusto sostegno per tutta la fase produttiva. La primavera, tendenzialmente fresca, ha favorito un leggero ritardo del germogliamento e della successiva fioritura. Le temperature estive non sono mai state eccessive, consentendo una maturazione lenta e regolare delle uve in ogni vigneto con livelli di integrità e sanità eccellenti. La vendemmia è iniziata con il Merlot i primi di settembre, è proseguita con il Syrah e le altre varietà complementari ed è terminata durante la metà del mese con il Cabernet Sauvignon.

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 2022.

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

Scalabrone 2021 si presenta con un colore rosa peonia leggermente scarico. Al naso mostra intense note di frutta a bacca rossa, tra cui spiccano la ciliegia e il melograno, accompagnate da sensazioni floreali di petali di rosa e biancospino. Al palato è piacevolmente fruttato, delicato e caratterizzato da una bella freschezza e persistenza.