Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2019 è stata contraddistinta da un periodo tendenzialmente freddo tra aprile e maggio e da un clima generalmente caldo e asciutto fino a luglio. L'inziale leggero ritardo del ciclo vegetativo è stato recuperato a partire dall'estate. Il repentino aumento delle temperature, soprattutto per le varietà più tardive dove l'allegagione non era ancora terminata, ha favorito una produzione caratterizzata da grappoli spargoli e leggeri. Il clima stabile e soleggiato dei mesi di agosto e settembre ha permesso alle uve di completare la maturazione in condizioni ottimali. La raccolta è avvenuta con circa 10 giorni di ritardo rispetto alla media. La vendemmia è iniziata con il Merlot nei primi di settembre, è proseguita con il Syrah per concludersi entro la metà di settembre con il Cabernet Sauvignon.

Vinificazione

Le tre varietà Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah sono state raccolte 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 ad una temperatura controllata di 16 °C. I diversi lotti sono stati accuratamente e regolarmente valutati ed assemblati. Scalabrone è stato imbottigliato nel mese di gennaio 2020.

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 2019 si presenta con un colore rosa peonia leggermente scarico. Al naso mostra intense note di frutta a bacca rossa accompagnate da sensazioni floreali di petali di rosa e biancospino. Al palato è piacevolmente fruttato, delicato e di bella freschezza e persistenza.

Premi all'Annata

Falstaff 92/100 GER **Galloni** 91/100 ITA