



Guado al Tasso 2020

Classificazione

DOC

Annata

2020

Clima

L'annata 2020 è iniziata con un inverno mite e con sporadiche precipitazioni. L'improvviso ritorno di freddo a marzo, contraddistinto da una gelata avvenuta a fine mese, non ha causato danni rilevanti se non in alcuni vigneti più giovani di Cabernet Franc che, come di consueto, hanno un germogliamento più precoce. Queste condizioni climatiche hanno favorito una leggera diminuzione della produzione senza inficiare in alcun modo la qualità delle uve. Da metà aprile le temperature sono aumentate e la primavera è proseguita regolarmente favorendo una buona fioritura e allegagione, avvenute tra fine maggio e inizio giugno. L'estate è stata generalmente calda, asciutta ma senza picchi di calore. A partire dalla quarta settimana di settembre si è registrato un clima tendenzialmente fresco e con sporadiche leggere piogge che si è protratto fino a ottobre, garantendo ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte. La vendemmia è iniziata il 4 settembre con il Merlot ed è proseguita con il Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon da metà settembre fino a inizio ottobre.



Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state selezionate in due momenti distinti: prima e dopo la diraspatura, per garantire che solo gli acini perfettamente maturi raggiungessero i serbatoi di fermentazione. Come ogni vendemmia, sono stati suddivisi i singoli appezzamenti di vigneto in tante piccole parcelle di raccolta secondo l'andamento climatico dell'annata, distinguendole per caratteristiche delle uve e vinificandole separatamente. Fermentazione e macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 15 - 20 giorni. Dopo le operazioni di svinatura, il vino è stato trasferito direttamente in barrique, dove, entro la fine dell'anno, ha avuto luogo la fermentazione malolattica. A febbraio le migliori parcelle vinificate sono state selezionate e unite. Guado al Tasso è stato poi trasferito nuovamente in barrique nuove di rovere francese dove è rimasto ad affinare fino all'imbottigliamento avvenuto nel mese di giugno 2022.

Dati Storici

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e a volte una piccola quota di Petit Verdot, per rappresentare l'eleganza, la complessità e la struttura del terroir bolgherese. Guado al Tasso viene prodotto dal 1990 da vigneti situati su un suolo di origine alluvionale, da argillo-sabbiosi a argillo-limosi, con presenza di agglomerato bolgherese (scheletro).

Note Degustative

Guado al Tasso 2020 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso colpisce per le note di piccoli frutti neri, spezie dolci, legno tostato e sottobosco. Al palato mostra una trama tannica di splendida armonia, raffinatezza e persistenza. Un vino già godibile in gioventù, forse ancor di più dell'annata precedente, ma capace di migliorare ed evolversi nel tempo con qualche ulteriore anno di affinamento in bottiglia.