



Matarocchio 2016

Classificazione

DOC

Annata

2016

Clima

L'annata 2016 nel vigneto di Matarocchio è stata caratterizzata da un inverno mite con sporadiche ma abbondanti precipitazioni che hanno permesso di accumulare ottime riserve idriche nel terreno. La ripresa vegetativa è avvenuta con un leggero anticipo rispetto alla norma ed è poi proseguita in maniera regolare, accompagnata da una primavera con temperature e piogge nella media stagionale. L'estate tendenzialmente soleggiata ed asciutta ha favorito il positivo e leggero stress della vite, in particolar modo verso la fine della fase di maturazione. Queste condizioni climatiche, unite alle fresche temperature notturne, hanno esaltato le caratteristiche del Cabernet Franc, donando alle uve una ricca e setosa trama tannica ed un ottimo potenziale aromatico. La raccolta è avvenuta manualmente tra il 20 ed il 27 settembre.



Vinificazione

Le uve sono state raccolte a mano e, dopo un'accurata cernita chicco per chicco, è stata eseguita una soffice pigiatura ed una pre-macerazione a freddo, alla quale ha fatto seguito l'avvio della fermentazione alcolica. Il vino è stato poi trasferito in barrique nuove di rovere francese, dove ha completato la fermentazione malolattica ed ha maturato per 18 mesi. Al termine dell'affinamento e dopo accurati assaggi, le migliori barrique sono state selezionate ed unite per creare Matarocchio. Il vino ha poi riposato per i successivi 12 mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

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 1995) 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 piantati a vigneto, in una splendida piana circondata da colline conosciuta come "anfiteatro bolgherese" per la sua particolare conformazione. I vigneti di Guado al Tasso sono composti prevalentemente con uve di Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot e Vermentino. 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.

Note Degustative

Matarocchio 2016 mostra una grande complessità aromatica, con note di piccoli frutti scuri che si alternano a sensazioni di polvere di cacao, spezie esotiche e caffè tostato. Al palato è avvolgente, ricco, di bella tensione e di lunga persistenza.



Premi all'Annata

James Suckling
97/100
USA

Antonio Galloni
97+/100
USA

Wine Advocate
96/100
USA