Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2015 è stata caratterizzata da abbondanti precipitazioni durante l'inverno e da una primavera asciutta e mite. Il germogliamento, in netto anticipo rispetto alla scorsa annata, è stato seguito da un altrettanto precoce epoca di fioritura. La prima parte della stagione estiva ha visto un importante innalzamento delle temperature, con conseguente necessità di praticare l'irrigazione di soccorso in alcune aree. Le precipitazioni e l'abbassamento delle temperature nella seconda metà del mese di Agosto, hanno ristabilito le condizioni ottimali per la pianta, che ha avuto modo di proseguire il suo ciclo vegetativo, accumulare zuccheri e sintetizzare sostanze aromatiche. La raccolta è avvenuta nel mese di Settembre.

Vinificazione

Le varietà sono state raccolte e vinificate separatamente. Le uve, una volta in cantina, sono state diraspate, pigiate in modo soffice e traferite in pressa, dove il succo ha macerato sulle proprie bucce a basse temperature per 3-5 ore, al fine di ottenere un mosto senza note astringenti. Dopo la pressatura è stato travasato in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura di 16°C. I vari lotti sono stati accuratamente e sistematicamente valutati a distanza di un mese dalla fermentazione; sono stati assemblati e L'imbottigliamento è avvenuto nel mese di gennaio 2016.

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 1.000 ettari - circa 320 piantati a vigneto, il resto coltivato a grano, girasoli e ulivi - 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, quest'ultimo coltivato sia a bacca bianca che a bacca nera. 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 vigneto, così come 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

Alla vista si presenta con un brillante colore rosa peonia leggermente scarico. Al naso è intenso e ricco, con un fruttato dolce che ricorda la ciliegia ed il lampone ben bilanciato da leggere note erbacee che gli conferiscono vivacità. Al palato è fresco ed equilibrato, con un retrogusto fruttato e persistente.

Premi all'Annata

Antonio Galloni 87/100 Italia **Wine Spectator** 88/100 USA