



no image

## Clima

L'annata 2016 è stata caratterizzata da un inverno caldo con ottime riserve idriche accumulate a seguito delle piogge di fine febbraio. La ripresa vegetativa è avvenuta con un leggero anticipo rispetto alla norma ed è poi proseguita in maniera regolare, accompagnata da una primavera soleggiata e con temperature e piogge nella media stagionale. L'estate è stata calda, senza eccessivi picchi di temperatura. La maturazione delle uve è stata accompagnata da belle e calde giornate di sole seguite da notti fresche che hanno favorito l'accumulo di sostanze aromatiche e un corretto rapporto tra zuccheri e acidità. La vendemmia è avvenuta tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

## Vinificazione

Le tre varietà Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah sono state raccolte e vinificate separatamente. Le uve sono state diraspate, pigiate in modo soffice e trasferite in pressa: qui ha avuto luogo una breve macerazione di circa 3-5 ore a basse temperature, al fine di ottenere un mosto ricco di precursori aromatici. Dopo la pressatura il mosto è stato travasato in serbatoi di acciaio inox dove si è svolta la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 16°C. I vari lotti sono stati accuratamente valutati e assemblati. L'imbottigliamento è avvenuto nel mese di gennaio 2017.

## 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.



## Note Degustative

Dal colore rosa peonia leggermente scarico, presenta un profumo intenso e ricco di frutta dolce, note di ciliegia e lampone ben integrate da aromi erbacei che gli conferiscono vivacità. Al palato è fresco ed equilibrato, con un retrogusto fruttato e persistente.