ACQUISTATO IL .....

"Guado al Tasso" Bolgheri DOC Superiore 2023 2023

Grande equilibrio, gradevolezza e armonia



La Vigna

Terreno	Suolo di origine alluvionale, da argillo-sabbiosi a argillo-limosi, con presenza di agglomerato bolgherese (scheletro)
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	All’arrivo in cantina le uve sono state selezionate in due momenti distinti, 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.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso. Al naso esprime attraenti note di spezie dolci e piccoli frutti scuri maturi, radice di liquirizia,

cuoio e tabacco. Al palato la qualità dei tannini è molto aggraziata: setosi in ingresso e vibranti sul finale. Un vino dal grande equilibrio, gradevolezza e armonia.

Guado al Tasso è la meravigliosa tenuta bolgherese di Marchesi Antinori. Qui il Sangiovese lascia per una volta il posto ai grandi vitigni internazionali, originari della zona di Bordeaux, quindi Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc. Le particolari condizioni climatiche e di suoli della costa toscana, infatti, si sono rivelate particolarmente adatte alla produzione di vini prodotti con stile "francese" e maturati in piccole botti di rovere. Guado al Tasso nasce da una accurata selezione prima in vigna e poi in cantina delle uve raccolte in due momenti distinti. Tutto questo per garantire che solo gli acini perfettamente maturi raggiungano i serbatoi di fermentazione. Ogni varietà viene vinificata separatamente. Fermentazione e macerazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e, dopo la svinatura, il vino viene trasferito direttamente in barrique, dove ha luogo la fermentazione malolattica. Solo a febbraio dell'anno successivo alla vendemmia, le migliori partite vengono selezionate e unite nel taglio finale. A quel punto poi il vino viene trasferito nuovamente in barrique di rovere francese nuove dove continua ad affinare fino all'imbottigliamento.

Si può dire che la famiglia Antinori rappresenti il vino italiano nel mondo praticamente da quando esiste. E non sarebbe neppure tanto un'esagerazione dato che gli Antinori si dedicano alla vigna e alla cantina da più di seicento anni. Da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Da allora ben 26 generazioni della famiglia si sono succedute alla guida del gruppo che oggi è uno dei più conosciuti e apprezzati a livello planetario. A capo della società è oggi il Marchese Piero Antinori, con il supporto delle tre figlie Albiera, Allegra e Alessia, tutte coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Alle storiche tenute toscane e umbre della famiglia, se ne sono aggiunte, con il tempo, diverse altre. Ovunque lo scopo della famiglia Antinori è quello di valorizzare al massimo il peculiare terroir, per produrre vini affascinanti e in qualche modo memorabili. Tra i "capolavori" firmati da Antinori non si possono dimenticare i grandi Supertuscan di famiglia, Solaia e Tignanello, bottiglie mitiche che gli appassionati di tutto il mondo aspettano con ansia, annata dopo annata. O i Chianti Classico che rappresentano un punto di riferimento qualitativo per tutti gli appassionati.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821