



Antinori - Guado al Tasso

Bolgheri DOC Superiore

Uvaggio: 57% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

La vendemmia a Guado al Tasso viene fatta esclusivamente a mano e in cassette da 15kg. Arrivate in cantina, le uve vengono controllate in due momenti: prima sul tavolo di cernita si selezionano i grappoli più sani e integri; poi, dopo la diraspatura, scorrono gli acini che vengono controllati uno ad uno, per garantire che solo quelli perfettamente maturi confluiscono all'interno dei serbatoi di fermentazione. Come ogni vendemmia, sono stati vinificati separatamente i singoli appezzamenti di vigneto in tante piccole parcelle di raccolta, distinguendole per le caratteristiche delle uve. Fermentazione e macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio inox, a temperatura controllata, per 15 / 20 giorni. Dopo le operazioni di svinatura, i vini migliori sono stati travasati direttamente in barriques nuove, dove hanno terminato la fermentazione malolattica. Al termine del primo anno di affinamento in legno, in barriques di rovere francese, le migliori selezioni di Guado al Tasso sono state assemblate e rimesse successivamente in piccole botti per altri 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Il vino Guado al Tasso è stato prodotto per la prima volta nel 1990. Prende il nome da un fatto curioso: alla Tenuta Guado al Tasso capita spesso di vedere i tassi, animali molto schivi, che attraversano i guadi dei corsi d'acqua e da questo è stato ripreso il suo nome. La Tenuta Guado al Tasso è a circa 80 Km a sudovest di Firenze, vicino al paese medievale di Bolgheri, in Alta Maremma. La Tenuta di 1000 ettari si estende dalla costa tirrenica fino alle colline dove sono coltivati i vigneti su suoli rocciosi e leggermente calcarei.

Il Guado al Tasso presenta all'olfatto un'ottima finezza aromatica e una grande freschezza, con note di rosmarino e menta, sfumature di frutti rossi e delicati sentori di liquirizia. Al palato risulta molto equilibrato, aromatico e persistente. Potente e delicato al tempo stesso, nel complesso è un vino elegante e molto piacevole.

Ottimo vino da meditazione, è ideale in abbinamento a primi piatti a base di ragù di carne, carni rosse alla brace, carni in umido e selvaggina. Ideale per accompagnare formaggi stagionati.



PREMI E RICONOSCIMENTI

| | | |
|----------------|------|--------|
| GAMBERO ROSSO | 2010 | |
| AIS | 2010 | |
| ESPRESSO | 2010 | |
| VERONELLI | 2010 | |
| WINE SPECTATOR | 2009 | 91/100 |
| ROBERT PARKER | 2010 | 97/100 |
| LUCA MARONI | 2003 | 87/99 |