



Classificazione:

Bolgheri DOC Superiore

Uvaggio:

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah e altre varietà rosse

Clima:

Il buon andamento climatico dell'inizio della Primavera ha favorito un precoce germogliamento delle diverse varietà. In seguito, le eccellenti condizioni di temperatura e pioggia hanno permesso l'instaurarsi di un ottimo equilibrio vegeto-produttivo delle piante, che si è protratto fino all'invaiaitura, avvenuta tra la fine di Luglio e l'inizio di Agosto, con un anticipo di circa 7-10 gg. rispetto alla media.

L'eccessiva ondata di caldo che si è verificata a cavallo di "Ferragosto", fortunatamente limitata, non ha provocato arresti nella maturazione delle uve. Questo anticipo di maturazione delle uve ha fatto sì che già immediatamente dopo il 15 Agosto si iniziassero nei vigneti i lavori di selezione e diradamento delle eventuali produzioni in eccesso.

In conclusione, già verso la fine di Agosto, le uve di alcune varietà erano nella condizione ottimale per essere raccolte, segnando la prima vendemmia del "terzo millennio" con un anticipo di ca. 10 gg. rispetto alla normalità.

Vinificazione:

Il Merlot è stato vendemmiato all'inizio di settembre, mentre il Cabernet Sauvignon da metà settembre in avanti. Dopo la diraspatura e una piagiatura soffice, le due varietà sono state vinificate separatamente; la macerazione è avvenuta in serbatoi di acciaio per circa 15-20 giorni, come anche la fermentazione alcolica, ad una temperatura non superiore ai 30°C. Il vino ottenuto è risultato ricco in colore e molto strutturato ma morbido, senza note astringenti. Dopo questa fase il vino è stato trasferito in barriques nuove da 225 l. (Alliers & Tronçais), dove entro la fine dell'anno ha completato la fermentazione malolattica. Successivamente il vino è stato travasato per l'assemblaggio delle diverse varietà e poi riportato in barrique dove ha riposato per circa 14 mesi, al termine dei quali si è proceduto all'imbottigliamento. Ha fatto seguito un affinamento in bottiglia di circa un anno prima dell'introduzione sul mercato.

Alcool : 14,0% Vol.

Dati storici:

Questo vino prende il suo nome da una curiosa circostanza: alla #Tenuta Guado al Tasso#; capita di vedere i tassi, animali molto schivi, che attraversano i guadi dei corsi d'acqua.

La #Tenuta Guado al Tasso# è a circa 80 Km. a sudovest di Firenze, vicino al paese medievale di Bolgheri, in Maremma. La Tenuta di 900 ettari si estende dalla costa tirrenica fino alle colline: oltre ai vigneti le coltivazioni comprendono grano, mais, girasole, olivo.

I vigneti sono situati ad un'altitudine compresa tra i 45 e i 60 metri s.l.m. su suoli rocciosi e leggermente calcarei. Guado al Tasso è stato prodotto per la prima volta nel 1990.

Note degustative:

Alla vista si presenta rosso rubino di straordinaria intensità. Ha un bouquet intensamente fruttato, in cui prevale la ciliegia sul ribes, con sentori di tostato, caffè e cioccolato scuro. Ha ottima struttura e complessità; bilanciato, con tannini soffici e finale persistente. Presenta un carattere varietale inequivocabile e allo stesso tempo una forte identità regionale.