



Classificazione:

Bolgheri DOC

Uvaggio:

65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Syrah

Clima:

Un inverno nella norma seguito da un inizio primavera con temperature sopra la media, hanno portato ad un leggero anticipo del germogliamento. Il proseguimento regolare della primavera ed una estate che fino ai primi di agosto è stata fresca e caratterizzata da qualche pioggia, ha favorito un ciclo vegetativo lungo e senza stress. Il forte caldo del mese di agosto, sebbene in parte mitigato dall'influenza del mare, ha provocato irregolarità e variabilità nei tempi di maturazione oltre ad un calo significativo della produzione. Clima ideale invece a settembre, con le giuste escursioni termiche tra giorno e notte, bel tempo e scarsa umidità.

In sintesi la vendemmia 2011 si può definire difficile per l'impegno agronomico nella raccolta e la selezione sui tavoli di cernita in cantina, ma di estrema soddisfazione per i risultati qualitativi raggiunti.

Vinificazione:

Le uve selezionate provengono da una rosa di vigneti che si estende per circa 80 ettari e che esprime le caratteristiche tipiche del territorio di Bolgheri. La fermentazione e la macerazione sono state condotte in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per un periodo di circa 10-15 giorni ad una temperatura di 28-30°C. Una parte dei mosti di Merlot e Syrah è stata mantenuta a temperature di fermentazione più basse per conservare maggiormente gli aromi varietali. La fermentazione malolattica si è svolta parte in barrique e parte in serbatoi di acciaio inox ed è terminata entro la fine dell'anno. Successivamente il vino è stato travasato e poi rimesso in barriques dove ha riposato per altri 8 mesi, al termine dei quali si è proceduto all'imbottigliamento. Ha fatto seguito un affinamento in bottiglia di 4 mesi.

Dati storici:

La Tenuta Guado al Tasso è situata a circa 80 km a sud-ovest di Firenze, nei pressi del paese di origine medievale di Bolgheri. La proprietà, di circa 1.000 ettari, si estende dalla costa del Mar Tirreno fino alle colline e comprende, oltre a 300 ettari di vigneti, anche terreni adibiti alla coltivazione di grano, orzo, avena e olivi, nonché un bosco nel quale è presente un allevamento di suini di cinto senese.

Note degustative:

All'olfatto ha grande intensità, con note di piccoli frutti rossi seguite da sentori di spezie dolci. Al palato è ricco; avvolgente in ingresso, lungo e persistente sul finale e nel retrogusto.