



Classificazione:

Bolgheri Rosato DOC

Uvaggio:

40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Syrah

Clima:

L'inizio del 2012 è stato caratterizzato da temperature piuttosto rigide e con delle nevicite nel mese di febbraio, cosa del tutto eccezionale per la zona.

Il germogliamento, tuttavia, è stato regolare, anche se il numero di grappoli per germoglio si è rivelato basso.

Durante la tarda primavera e la prima parte dell'estate il clima è stato molto caldo e secco, con una conseguente crescita limitata degli acini ed una bassa produzione per ceppo. Questo in aggiunta alla fertilità inferiore già osservata, ha portato ad un calo di circa il 20% della produzione.

Se la quantità non è stata soddisfacente, la qualità è stata il contrario di quello che ci si potrebbe aspettare da una annata così calda: acidità croccante e frutti eccellenti e, soprattutto, tannini di grande qualità.

La vendemmia 2012 ha dimostrato, ancora una volta che l'area di Bolgheri può dare eccellenti vini nelle annate calde. La morfologia del territorio e la presenza nelle vicinanze del mare riescono a mitigare le torride temperature estive, e contribuiscono ad evitare lo stress delle piante che comprometterebbe

l'equilibrio e la buona maturazione dei grappoli.

Vinificazione:

Ciascuna varietà, che proviene da vigneti selezionati e gestiti per la produzione di questo vino, ha svolto la propria fermentazione.

Le uve, una volta in cantina, sono state diraspate e pigiate sofficemente. Il succo ha macerato sulle proprie bucce in pressa a basse temperature, dale 4 alle 6 ore a seconda delle caratteristiche di ogni singola varietà, al fine di ottenere un mosto di adeguato colore ma senza note astringenti.

Dalla pressatura si sono poi originate differenti frazioni di succo, ciascuna delle quali è stata raffreddata per 24 ore in modo da favorire il naturale deposito dei sedimenti. Il mosto limpido ottenuto è stato travasato in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura tenuta costantemente ad un massimo di 16°C.

I vari lotti sono stati accuratamente e sistematicamente valutati a distanza di un mese dalla fermentazione e quelli selezionati per il blend finale sono stati assemblati per l'imbottigliamento.

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, in Maremma. La proprietà, di circa 1000 ettari, si estende dalla costa del Mar Tirreno fino alle colline e comprende, oltre a 300 ettari di vigneti, anche grano, mais, girasoli, olivi. Il vigneto prende il nome dal bandito "Scalabrone" vissuto in questa zona nei primi del 1800, un Robin Hood nostrano che attaccava le navi nell'antico portocanale di Bolgheri.

Note degustative:

Alla vista si presenta con un brillante colore rosa peonia. All'olfatto è intenso e ricco, rispetto al solito ha note meno evidenti di peperone tipiche del cabernet, l'aroma è orientato più al floreale e al fruttato che ricordano la ciliegia e il lampone. Al gusto è fresco, equilibrato, fruttato e persistente.