

GUADO AL TASSO



Classificazione

Bolgheri DOC Superiore

Annata

2008

Uvaggio

65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Clima

L'annata 2008 è stata caratterizzata da un'estate asciutta e tendenzialmente calda e capace di riequilibrare il ritardo iniziale dovuto al clima generalmente piovoso della primavera.

Il vento di tramontana, che ha caratterizzato la seconda metà di settembre, ha favorito l'abbassamento delle temperature, allungando il ciclo di maturazione della vite soprattutto nelle varietà più tardive come il Cabernet Sauvignon. Le uve al momento della raccolta di presentavano con un ottimo potenziale aromatico, con una buona struttura e contraddistinte da una vibrante freschezza.

Vinificazione

Una volta in cantina le uve sono state accuratamente selezionate, sia prima che dopo la diraspatura. Ogni singola parcella di vigneto è stata vinificata separatamente in modo da esaltare ciascuna sfumatura. Fermentazione e macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, dai 25 ai 30 °C, per un periodo variabile dai 15 ai 20 giorni. I diversi lotti sono stati trasferiti in barrique di rovere nuove in cui, entro la fine dell'anno, ha avuto luogo la fermentazione malolattica. Al termine dei 18 mesi di affinamento il vino è stato assemblato ed ha

riposato in bottiglia per ulteriori 10 mesi prima di essere immesso nel mercato.

Gradazione alcolica

14% Vol.

Dati storici

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e a volte una piccola quota di Petit Verdot, per rappresentare l'eleganza, la complessità e la struttura del terroir bolgherese. Guado al Tasso



viene prodotto dal 1990 da vigneti situati su un suolo di origine alluvionale, da argillo-sabbiosi a argillo-limosi, con presenza di agglomerato bolgherese (scheletro).

Note degustative

Guado al Tasso 2008 si presenta di un colore rosso rubino intenso. All'olfatto presenta eleganti note di legno tostato, caffè e spezie, seguite da sentori fruttati di prugna e ribes. Morbido ma deciso al palato, è sostenuto da un'ottima freschezza. Caratterizzato da tannini di grande finezza e un finale lungo, lascia al retrogusto quelle note di caffè, frutti rossi e legno tostato sopra descritte. Un millesimo dal grande potenziale di invecchiamento.