



Classificazione:

Bolgheri DOC Superiore

Uvaggio:

60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Clima:

Il clima dell'annata 2009 è stato caratterizzato da tre fasi diverse: un primo periodo scandito da abbondanti precipitazioni, successivamente clima caldo e soleggiato fino a metà settembre e una vendemmia anticipata per il Merlot, infine il clima fresco e talvolta piovoso nel mese di settembre ha ritardato la raccolta, ma sia il Cabernet Sauvignon che il Petit Verdot hanno beneficiato di questo ulteriore tempo nella vite per raggiungere importanti livelli di maturazione e complessità.

Vinificazione:

Una accurata selezione, prima in vigna e poi in cantina, entrambe prima e dopo la diraspatura ha preceduto una pressatura soffice dei grappoli, vendemmiati e vinificati separatamente per ogni singola parcella in modo da ottenere vini diversi da assemblare. La fermentazione è avvenuta a temperatura controllata usando tecniche delicate di estrazione per assicurare eleganza e morbidezza. La fermentazione malolattica si è svolta in piccole botti di rovere nuove dove il vino è maturato per 18 mesi, dopo ulteriori 10 mesi di affinamento in bottiglia il vino è uscito sul mercato.

Dati storici:

Questo vino prende il suo nome da un fatto curioso: 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 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 vino Guado al Tasso è stato prodotto per la prima volta nel 1990.

Note degustative:

All'olfatto le iniziali note balsamiche sono seguite da aromi di frutta matura e spezie. Al palato è vellutato, con tannini morbidi e di grande finezza. Il retrogusto è ben supportato da note minerali che conferiscono una lunga persistenza gustativa.