



ACQUISTATO IL

Guado al Tasso Bolgheri DOC Superiore

2014

L'Alfiere di Bolgheri



Svinando

La Vigna

Terreno Roccioso e leggermente calcareo

Esposizione Sud-ovest / 20-60m s.l.m.

Allevamento Cordone Speronato

Densità imp. Da 5700 a 8200 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 5 anni da oggi

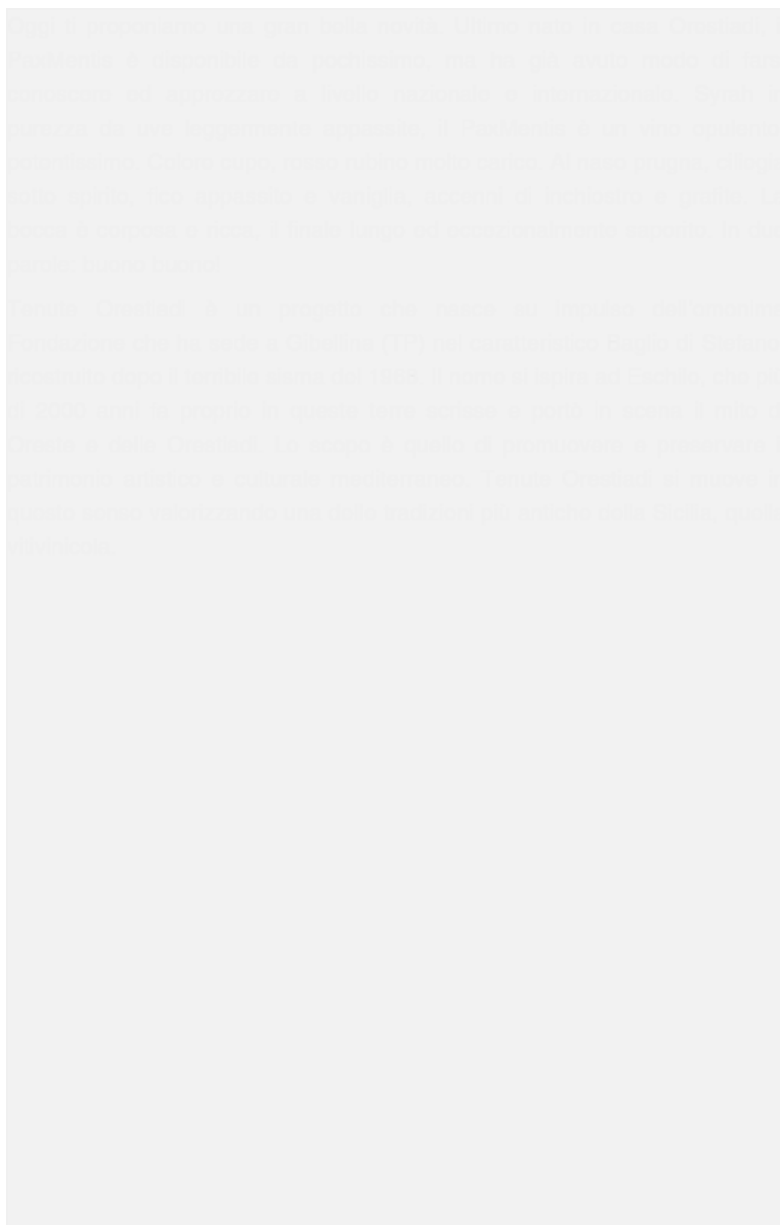
Abbinamento Piatti davvero importanti

Vinificazione

La raccolta è iniziata il 10 settembre con il Merlot e si è conclusa ad inizio ottobre con il Cabernet Sauvignon. Le uve sono state selezionate in due momenti: subito dopo la raccolta e dopo la diraspatura, per garantire che solo quelle ben mature arrivassero all'interno dei serbatoi di fermentazione. Come ogni vendemmia, sono stati suddivisi i singoli appezzamenti di vigneto in tante piccole parcelle di raccolta secondo l'andamento climatico dell'annata, distinguendole per caratteristiche delle uve e vinificandole separatamente. Fermentazione e macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, per 15 / 20 giorni. Dopo le operazioni di svinatura, il vino è stato travasato direttamente in barriques, dove ha terminato la fermentazione malolattica. Al termine del primo anno di affinamento in barriques nuove di rovere francese, il vino è stato assemblato per tornare per ulteriori sei mesi in piccole botti prima dell'imbottigliamento.

Sensazioni

Guado al Tasso 2014 è un vino caratterizzato da un'impostazione più verticale del solito, con un lieve finale acidulo, e un'armonica e complessa aromaticità. Al naso presenta note di ciliegia sotto spirito, tabacco, arancia candita e spezie. In



bocca è vibrante, morbido e persistente con un retrogusto speziato. In questa annata abbiamo una maggiore presenza di Merlot e la non utilizzazione del Petit Verdot.

L'Alfiere di Bolgheri, con 16 generazioni sulle spalle continua ad essere icona di stile. Un vino cult, che è andato oltre allo stile bordolese a cui si è ispirato, e ne ha creato uno tutto suo. Inimitabile

Il marchio più blasonato del vino con una storia che dura da più di 600 anni: Antinori è questo e molto altro ancora! Basti pensare alle tenute: a quelle storiche di Toscana e Umbria si sono uniti investimenti in altre zone vocate per la produzione di vini di qualità, anche all'estero. Un nome che da sempre ha saputo innovare, delineando quelle che sono oggi le linee guida di produzione di tante altre realtà e diventando così precursore di uno stile che oggi ci rappresenta nel mondo.