



ACQUISTATO IL

"Scalabrone" Bolgheri Rosato DOC 2023

2023

Un rosato a cui non puoi dire no



Svinando

La Tenuta Guado al Tasso si trova vicino a Bolgheri, sulla costa toscana, in una delle aree vinicole più densamente popolate da vini premiati dalla critica internazionale. Un microclima unico che si crea grazie alla vicinanza del mare e alle colline che poco distanti offrono un riparo al freddo. Questo rosato nasce nel vigneto conosciuto come "Scalabrone", dal nome del bandito vissuto in questa zona nei primi del 1800. Una sorta di Robin Hood nostrano che attaccava le navi nell'antico portocanale di Bolgheri. La base, come è giusto che sia per il territorio di provenienza, è tutta internazionale. Un sapiente assemblaggio di uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah che vengono vinificate in acciaio per esaltarne la freschezza e le note più piacevoli di frutta rossa, come la ciliegia e il lampone.

La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vitivinicola da più di seicento anni. Da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Da allora addirittura 26 generazioni della famiglia hanno guidato le sorti del gruppo che oggi è uno dei più conosciuti, e amati, a livello planetario. A capo della società è oggi il Marchese Piero Antinori, con il supporto delle tre figlie Albiera, Allegra e Alessia, tutte coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Alle storiche tenute toscane e umbre della famiglia, se ne sono aggiunte, con il tempo, diverse altre. Ovunque lo scopo della famiglia Antinori è quello di valorizzare al massimo il "terroir" locale, cercando di produrre vini affascinanti e memorabili. Non si possono dimenticare in questa ottica i grandi Supertuscan di famiglia, "Solaia" e "Tignanello", o i Chianti Classico che rappresentano un punto di riferimento qualitativo per tutti gli appassionati.

La Vigna

Terreno Di origine alluvionale, con tessitura da limo-sabbiosa a sabbiosa

Esposizione Pianeggiante con disposizione dei filari est-ovest, 0-60 m s.l.m.

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. ND

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Toscana

Uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo vino a perfetto da bere subito

Abbinamento Piatti a base di pesce, sushi

Vinificazione Le tre varietà Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah sono state raccolte e vinificate separatamente. Le uve sono state dirasate, delicatamente pigiate e trasferite in pressa per effettuare una breve macerazione di circa 3-5 ore a bassa temperatura per esaltare la ricchezza dei precursori aromatici. Dopo la pressatura il mosto ha raggiunto i serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 16 °C. I diversi lotti sono stati accuratamente e regolarmente valutati ed assemblati. Scalabrone è stato imbottigliato nel mese di gennaio 2019.

Sensazioni Scalabrone si presenta di un colore rosa peonia leggermente scarico. Al naso fragranti note di frutta rossa e leggeri sentori più maturi di frutta a polpa gialla compongono il bouquet. Al palato vibrante, con una piacevole freschezza ed un finale fruttato e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.