## Classificazione:

Bolgheri DOC Superiore

## Uvaggio:

55% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 18% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

## Clima:

La 2013 è stata un’annata tendenzialmente fresca, soprattutto in primavera e nel mese di settembre. L’estate, calda e soleggiata ma senza picchi eccessivi di temperatura, ha permesso un corretto sviluppo degli acini sulle piante e una crescita vegetativa senza stress. A fine agosto per alcuni vigneti è stato essenziale procedere ad una defogliatura manuale al fine di ottenere quelle caratteristiche di estratto e complessità, tipiche di Guado al Tasso. Il mese di settembre ha regalato belle giornate di sole e notti più fresche della media, condizioni ideali per raggiungere il giusto equilibrio tra maturità zuccherina e aromatica. In conclusione un’annata fresca che ha portato ottimi frutti.

## Vinificazione:

La raccolta è iniziata il 4 settembre con il Merlot e si è conclusa ad inizio ottobre con il Cabernet Sauvignon. La vendemmia a Guado al Tasso viene fatta esclusivamente a mano e in cassette da 15kg. Arrivate in cantina, le uve vengono controllate in due momenti: prima sul tavolo di cernita si selezionano i grappoli più sani e integri; poi, dopo la diraspatura, scorrono gli acini che vengono controllati uno ad uno, per garantire che solo quelli perfettamente maturi confluiscano all'interno dei serbatoi di fermentazione. Come ogni vendemmia, sono stati vinificati separatamente i singoli appezzamenti di vigneto in tante piccole parcelle di raccolta, distinguendole per le caratteristiche delle uve. Fermentazione e macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio inox, a temperatura controllata, per 15 / 20 giorni. Dopo le operazioni di svinatura, i vini migliori sono stati travasati direttamente in barriques nuove, dove hanno terminato la fermentazione malolattica. Al termine del primo anno di affinamento in legno, in barriques di rovere francese, le migliori selezioni sono state assemblate e rimesse successivamente in legno per altri 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

## Dati storici:

Guado al Tasso è stato prodotto per la prima volta nel 1990. Prende il nome da un fatto curioso: alla Tenuta Guado al Tasso capita spesso di vedere i tassi, animali molto schivi, che attraversano i guadi dei corsi d'acqua e da questo è stato ripreso il suo nome. 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.

## Note degustative:

Il Guado al Tasso 2013 è un vino di grande finezza ed eleganza. Al palato è più vibrante e setoso che mai. In un'annata tendenzialmente fresca e dalla maturazione così lunga il Cabernet Sauvignon (50%) ha sviluppato e apportato al vino note di erbe aromatiche, spezie, menta e un croccante tannino di bella persistenza gustativa. Il Merlot (27%) ha apportato concentrazione e consistenza al centro bocca, con note intense e integre di prugna e piccoli frutti neri. Il Cabernet Franc (20%), molto caratterizzato, ha apportato eleganza sia al naso che in bocca e intensificato il retrogusto con note di cassis e liquirizia. Infine, il Petit Verdot (3%) si è combinato molto bene andando ad enfatizzare la componente speziata.