



GUADO AL TASSO

Cru emblématique de la Tenuta Guado al Tasso, propriété de la prestigieuse Maison Antinori, Guado al Tasso fait partie des plus grands « Super-Toscans ».

Située à environ 80 kilomètres au sud-ouest de Florence près du village médiéval de Bolgheri dans la région de la Toscane Maremma en Italie, la Tenuta Guado al Tasso bénéficie d'une localisation idéale, au cœur de la célèbre appellation DOC Bolgheri Superiore. C'est en 1990 que le premier millésime de Guado al Tasso a vu le jour. Produit en appellation DOC Bolgheri Superiore, Guado al Tasso est dénommé ainsi en raison de la présence de nombreux blaireaux (« tasso » en italien) qui ont élu domicile sur la propriété.



VIGNOBLE:

Cépages: 65% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 15% Merlot
Avoisinant une superficie de 300 hectares, le vignoble s'étend autour de la propriété sur l'appellation Bolgheri Superiore. Situé entre 40 et 60 mètres au-dessus du niveau de la mer, le sol est composé d'un lit caillouteux à prédominance calcaire.

VINIFICATION:

Après avoir fait l'objet de deux tries successives, les baies rigoureusement sélectionnées ont été vinifiées séparément en respectant l'origine de chaque parcelle. Guado al Tasso a ensuite fait l'objet d'un élevage en fûts de chêne français sur une période de 12 mois. Une fois l'assemblage final réalisé, Guado al Tasso bénéficie d'un nouvel élevage en fûts durant 6 mois avant la mise en bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION:

Intensément aromatique, Guado al Tasso exprime merveilleusement bien toute la typicité de chacun des cépages entrant dans son assemblage. Le bouquet révèle de gourmandes notes de fruits noirs et d'épices. En bouche, Guado al Tasso emballe le palais dans une succession de sensations gourmandes dévoilant la sapide générosité du vin, délicieusement structuré par la richesse de la trame du Merlot tandis que le Cabernet Franc vient apporter équilibre et tanins sur des notes épicées rappelant l'empreinte du Petit Verdot.

