



Guado al Tasso 2000 Antinori

| | |
|------------------------|---|
| Vitigni: | Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Syrah 10% |
| Capacità: | 75 cl |
| Grado alcolico: | 14% |
| Bottiglia: | Bordolese |
| Zona: | Bolgheri (Castagneto Carducci LI) |
| Tipologia: | Rosso Doc |
| Nome vino: | Bolgheri Superiore Doc |
| Annata: | 2000 |
| Denominazione: | DOC |
| Vitigno: | Cabernet Sauvignon |
| Vitigno: | Merlot |
| Vitigno: | Syrah |

Il Guado al Tasso è stato prodotto per la prima volta nel 1990 nella tenuta omonima bolgherese della famiglia Antinori. Si tratta di un blend di vitigni bordolesi in cui sono sempre stati presenti, in maggior quota il Cabernet Sauvignon e il Merlot: un Supertuscan divenuto iconico per la sua capacità di stupire a ogni vendemmia. Prende il nome dai piccoli tassi che guadagnano i corsi d'acqua di questi luoghi e richiama in etichetta il casato Antinori, sulla capsula, e il casato Della Gherardesca, famiglia precedentemente proprietaria della Tenuta, a circa un centinaio di chilometri a sudovest di Firenze.

Il **Guado al Tasso 2000**, primo millesimo del nuovo millennio, è frutto delle uve raccolte con un anticipo di una decina di giorni rispetto alla media vendemmiale. Infatti una primavera tendenzialmente calda aveva portato a un germogliamento precoce delle varietà; un'estate asciutta ed equilibrata nelle temperature portò a un ottimo equilibrio vegetativo delle piante e a una invaiatura tra la fine di luglio e l'inizio di agosto, sempre in anticipo di una decina di giorni rispetto alla media; l'ondata di caldo a cavallo di ferragosto diede una decisa spinta alle maturazioni.

Il Merlot, varietà più precoce del blend, fu vendemmiato già all'inizio di settembre, mentre il Cabernet Sauvignon dopo metà settembre. Le varietà vengono vinificate separatamente, iniziando il loro percorso di trasformazione in vino in serbatoi d'acciaio, per poi passare in barrique sempre nuove in cui si svolge la fermentazione

malolattica e per sostarvi per un periodo di maturazione di almeno 14 mesi, cui segue solitamente un anno di affinamento in bottiglia.

La versione 2000 del Guado al Tasso esprime tutta la solarità dell'annata, morbido, strutturato e materico, con richiami non solo di frutta in confettura ma anche di macchia mediterranea e spezie orientali; al sorso conquista con un carattere gradevole e voluttuoso, in cui il tannino di rara dolcezza appare completamente sciolto nella massa.

Informazioni sulla vendita.

Le bottiglie della sezione Grandi Classici di BuongiornoVino sono state prelevate da cantine di privati collezionisti, enoteche e ristoranti storici le cui condizioni di immagazzinamento sono conformi a una perfetta conservazione del vino.

Le bottiglie sono state controllate dallo Staff Tecnico di BuongiornoVino e sono state riposte nelle cantine termocontrollate della nostra struttura di magazzino.

La foto inserita nella scheda tecnica per ogni vino corrisponde al prodotto reale in nostro possesso.

Possiamo garantire la massima accuratezza nella conservazione e nella movimentazione della bottiglia ma non l'eventuale decadimento o difetto del contenuto, a distanza di tanti anni dalla messa in commercio. Ci riteniamo quindi sollevati da qualsiasi tipo di risarcimento richiesto a seguito di una esperienza non gradita, sperando che questa possibilità sia comunque remota.