



## Guado al Tasso 2006 Antinori

Vitigni:	Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30%, Syrah 5%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	14.5%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	Bolgheri (Castagneto Carducci LI)
Tipologia:	Rosso Doc
Nome vino:	Bolgheri Superiore Doc
Annata:	2006
Denominazione:	DOC
Vitigno:	Cabernet Sauvignon
Vitigno:	Merlot
Vitigno:	Syrah

Il **Bolgheri Superiore Guado al Tasso 2006** è una bottiglia documento nella storia aziendale del ramo bolgherese degli Antinori. Infatti la 2006 è l'ultima annata in cui è presente un leggero saldo di Syrah nel classico blend di Cabernet Sauvignon e Merlot in prevalenza, che nei millesimi successivi sarà sostituito dalle "freschezze" del Cabernet Franc e di un piccolo saldo di Petit Verdot.

Il Guado al Tasso 2006 è l'ultimo testimone della prima fase a Bolgheri di Antinori, l'apice qualitativo di un percorso di studi durato anni, alla ricerca dell'esaltazione della sensualità e della setosità del taglio bordolese in Toscana.

Una risposta eccellente la diedero mercato e critica internazionale.

Ecco i risultati delle principali testate nazionali e internazionali dell'epoca: 97/100 Wine Enthusiast – 95/100 Wine Spectator 2008 – 91/100 Wine Advocate (Robert Parker) 2009 – 97/100 Super Tre Stelle I Vini di Veronelli 2009.

Le uve per il Guado al Tasso 2006 sono figlie di una annata equilibrata, che ha garantito ottime sanità e

maturità dei grappoli, con Merlot e Syrah vendemmiati tra l'ultima settimana di settembre e la prima settimana di ottobre, e con il Cabernet Sauvignon a seguire. Le uve sono state vinificate tutte separatamente; il vino ha svolto la fermentazione malolattica in barrique nuove, nelle quali è rimasto per la maturazione per circa un anno e mezzo prima del blend finale. Estensione olfattiva fruttata e speziata, di grande impatto, che anticipa un gusto carnoso ed equilibrato.

### **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.