



Guado al Tasso 2007 Antinori

Vitigni:	Cabernet Sauvignon 57%, Merlot 20%, Cabernet Franc 10%, Petit Verdot 3%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	14%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	Bolgheri (Castagneto Carducci LI)
Tipologia:	Rosso Doc
Nome vino:	Bolgheri Superiore Doc
Annata:	2007
Denominazione:	DOC
Vitigno:	Cabernet Sauvignon
Vitigno:	Merlot
Vitigno:	Cabernet Franc

Annata super amata, soprattutto dalla critica internazionale, la 2007 del Bolgheri Superiore Guado al Tasso: 94/100 Wine Advocate (Robert Parker) 2011 – 97/100 Wine Enthusiast 2010 – 97/100 James Suckling – 92/100 Wine Spectator – 90/100 Falstaff – Super Tre Stelle I Vini di Veronelli 2011.

La **2007** è un'annata storica non solo qualitativamente parlando ma anche per un cambio di passo stilistico del **Bolgheri Superiore Guado al Tasso** che era storicamente prodotto, dal 1990, con Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Proprio nella vendemmia 2007 si abbandona l'utilizzo del Syrah a favore dell'introduzione del Cabernet Franc e di una con una piccola quota di Petit Verdot.

Ricordiamo tutti la 2007 come una annata difficile e calda, in cui un inverno mite e temperature primaverili sopra la media hanno anticipato il ciclo vegetativo dei vigneti. La situazione è stata parzialmente riequilibrata dalle piogge della seconda quindicina di agosto che hanno fornito un deciso contributo per portare i grappoli a una giusta maturazione. Condizioni meteorologiche ideali nel mese di settembre, con clima asciutto e buone escursioni termiche hanno assicurato una vendemmia ottimale, nonostante le difficoltà precedenti.

Il Guado al Tasso acquista, per l'epoca, uno stile innovativo con l'introduzione della "freschezza varietale" apportata dall'introduzione del Cabernet Franc e del Petit Verdot nel blend. Si avverte anche sensorialmente parlando con una esperienza in controtendenza rispetto alla maggior parte dei vini dell'annata 2007. Qui si resta carichi di brillantezza nel colore, integrità fruttata e balsamica al naso e soprattutto con una buona dinamica gustativa in risposta, a distanza di anni, alla vivacità vibrante e salina dei primi anni.

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.