



ANTINORI  
26 GENERAZIONI

## Antinori

Guado al Tasso Bolgheri Superiore d'Antinori est un assemblage puissant et élégant, conçu pour capturer la complexité et le raffinement du terroir de Bolgheri.



96  
Wine Enthusiast

## Guado al Tasso Bolgheri Superiore 2022

Toscane, Italie

### Région et Vignobles

Guado al Tasso est produit dans l'appellation prestigieuse de **Bolgheri DOC** dans la région côtière de la Toscane, reconnue pour ses assemblages de style bordelais. Le **millésime 2020** a débuté avec un hiver doux suivi de quelques averses printanières, favorisant la bonne santé des vignes. En mars, une gelée inattendue a touché quelques parcelles de **Cabernet Franc**, entraînant une légère baisse de rendement sans altérer la qualité. Dès avril, le printemps s'est stabilisé, offrant des conditions idéales pour la floraison et la nouaison.

L'été a été marqué par des journées chaudes et sèches, sans excès de chaleur, permettant aux raisins de mûrir avec une acidité équilibrée et une concentration aromatique intense. Fin septembre, des températures plus fraîches et quelques pluies ont apporté fraîcheur et complexité aux fruits. La vendange a débuté le **4 septembre** avec le **Merlot**, suivie des **Cabernet Franc** et **Cabernet Sauvignon** jusqu'au début d'octobre, permettant une maturité optimale de chaque cépage.

### Vinification

Guado al Tasso 2020 suit la méthode rigoureuse de vinification d'Antinori, garantissant que seuls les meilleurs raisins sont utilisés. À leur arrivée, les grappes sont **triées deux fois** : avant et après éraflage, ne conservant que les baies parfaitement mûres. Chaque parcelle de vignoble est vendangée et vinifiée séparément pour préserver ses caractéristiques propres. La **fermentation et la macération** s'effectuent dans des cuves inox à température contrôlée sur une période de **15 à 20 jours**, assurant une extraction idéale des saveurs et des tanins.

Après la fermentation, le vin est transféré dans des **barriques de chêne français** pour la fermentation malolactique, qui s'achève avant la fin de l'année. En février, les meilleures parcelles sont assemblées et remises en barriques neuves pour un vieillissement supplémentaire jusqu'en **juin 2022**, où le vin est mis en bouteille. Ce processus de vieillissement approfondi renforce la structure du vin, intégrant harmonieusement les tanins et les arômes.

Alcool : 14,50 %

Composition: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Syrah



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



# Guado al Tasso Bolgheri Superiore 2022

## Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond.
- **Nez** : Arômes de fruits noirs tels que la mûre et la prune, avec des notes de douces épices, de chêne grillé et de sous-bois.
- **Bouche** : Tanins équilibrés et raffinés offrant une texture lisse et persistante, avec des saveurs riches de fruits noirs et une touche de complexité terreuse. La finale est longue et promet une belle évolution en cave.

## Le saviez-vous ?

**Guado al Tasso** est produit depuis **1990** et provient de vignobles plantés sur des **sols alluviaux** variant entre argile-sable et argile-limon, avec des dépôts rocheux, appelés "scheletro". Cette diversité de sols confère au vin une minéralité et une structure complexes, en parfaite harmonie avec le terroir de Bolgheri.

## Idées d'Accords Mets et Vins

- **Bistecca alla Fiorentina** : La structure tannique et les arômes de fruits noirs du vin s'accordent avec la richesse de ce steak toscan, tandis que les tanins raffinés équilibrent la tendreté de la viande.
- **Risotto aux cèpes** : Les notes terreuses et savoureuses du vin se marient bien avec l'umami des champignons, créant une expérience harmonieuse.
- **Parmigiano-Reggiano affiné** : L'acidité et la structure tannique du vin équilibrent le profil savoureux et noisetté du fromage, rehaussant les deux éléments.
- **Agneau braisé au romarin et à l'ail** : Les épices et les fruits noirs du vin s'harmonisent avec les saveurs riches de l'agneau et des herbes aromatiques.

### Robert Parker (RP) : **96 Points (2022)**

The Marchesi Antinori 2022 Bolgheri Superiore Guado al Tasso (a blend of 44% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc and 25% Merlot) is an unexpected wine. I was prepared for more overt ripeness but instead was greeted by a delightful mineral note of graphite or lead pencil that gives much needed contouring to this full-bodied Tuscan red. The wine is velvety and richly textured at its core, but it is also seamless with very pleasurable sweetness. All new oak adds hints of vanilla and spice. If you follow this wine, you'll notice that the percentage of Cabernet Franc has been increasing in tiny notches over the years. "Blending is key to achieving balance in a vintage like this," says Marchesi Antinori Managing Director Renzo Cotarella. Production this vintage is 140,000 bottles.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



# Guado al Tasso Bolgheri Superiore 2022

## **Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 94 Points (2022)**

94  
vinous

The 2022 Guado al Tasso is laced with hints of plum, espresso, nutmeg, licorice, incense, lavender and dried herbs. Medium in body, with fine persistence and tons of class, Guado al Tasso has a lot to offer. There is a bit of tightness that is a reminder of the challenges of the growing season. A burst of dark fruit, exotic spice and sweet spice punctuates the finale. This is a terrific wine for the year. The blend is 44% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc and 25% Merlot. Late-season September rains were especially penalizing for Cabernet Sauvignon, hence the greater presence of Cabernet Franc and Merlot in the blend.

## **Wine Spectator (WS) : 93 Points (2022)**

93  
Wine Spectator

An expressive, polished red, featuring black cherry, blackberry, floral, iron and oak spice aromas and flavors. Fluid and juicy, with refined tannins for support and echoes of fruit and spices on the finish. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Merlot.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM