



GUADO AL TASSO ANTINORI

Il Bolgheri Superiore Guado al Tasso dei Marchesi Antinori nasce nell'omonima tenuta situata a circa 80 Km a sudovest di Firenze, vicino al paese medievale di Bolgheri, in Alta Maremma.

È prodotto con uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, raccolte a mano e selezionate manualmente in cantina sia prima che dopo la diraspatura, quindi pressate. Le singole parcelle fermentano separatamente in serbatoi di acciaio inox alla temperatura controllata di 25-30°C. Al momento della svinatura, i diversi vini sono posti in barriques nuove di rovere francese e, dopo il primo anno di maturazione in legno, i migliori lotti sono assemblati e posti per altri 6 mesi in piccole botti prima dell'imbottigliamento.

Il *Guado al Tasso* presenta all'olfatto un'ottima finezza aromatica e una grande freschezza, con note di rosmarino e menta, sfumature di frutti rossi e delicati sentori di liquirizia. Al palato risulta molto equilibrato, aromatico e persistente. Potente e delicato al tempo stesso, nel complesso è un vino elegante e molto piacevole.

Ottimo vino da meditazione, è ideale in abbinamento a primi piatti a base di ragù di carne, carni rosse alla brace, carni in umido e selvaggina. È ideale per accompagnare formaggi stagionati.



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2010	
AIS	2010	
ESPRESSO	2010	
VERONELLI	2010	
WINE SPECTATOR	2009	91/100
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	2010	97/100
LUCA MARONI	2003	87/99

