



**Classificazione:**

Bolgheri Rosato DOC

**Uvaggio:**

40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Syrah

**Clima:**

Durante l'autunno e l'inverno le temperature sono state miti con frequenti piogge che hanno saturato e mantenuto freddi i terreni. Il germogliamento è avvenuto a inizio aprile come nella norma e le successive fasi di sviluppo vegetativo e fioritura sono state buone grazie alle temperature regolari riscontrate tra maggio e giugno e alla bassa piovosità. L'estate è stata particolarmente mite e con piogge nel mese di luglio. La vendemmia è iniziata con due settimane di ritardo rispetto alla norma e ha richiesto un notevole impegno nella selezione delle uve.

## **Vinificazione:**

Ciascuna varietà, proveniente da vigneti selezionati e gestiti per la produzione dello Scalabrone, ha svolto la propria fermentazione. Le uve, una volta in cantina, sono state diraspate e pigiate sofficemente. Il succo ha macerato sulle proprie bucce in pressa a basse temperature, per 3-5 ore a seconda delle caratteristiche di ogni singola varietà, al fine di ottenere un mosto senza note astringenti. Il mosto ottenuto dopo la pressatura è stato travasato in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura tenuta costantemente 16°C. I vari lotti sono stati accuratamente e sistematicamente valutati a distanza di un mese dalla fermentazione e quelli selezionati per il blend finale sono stati assemblati per l'imbottigliamento.

## **Dati storici:**

La Tenuta Guado al Tasso è situata a circa 80 Km. a sud-ovest di Firenze, nei pressi del paese di origine medievale di Bolgheri, in Maremma. La proprietà, di circa 1000 ettari, si estende dalla costa del Mar Tirreno fino alle colline e comprende, oltre a 300 ettari di vigneti, anche grano, mais, girasoli, olivi. Il vigneto prende il nome dal bandito "Scalabrone" vissuto in questa zona nei primi del 1800, un Robin Hood nostrano che attaccava le navi nell'antico portocanale di Bolgheri.

## **Note degustative:**

Alla vista si presenta con un brillante colore rosa peonia leggermente scarico. Al naso è intenso e ricco, con note floreali e un fruttato dolce che ricorda la ciliegia ed il lampone. Al palato è fresco ed equilibrato, con un retrogusto fruttato e persistente.