

# BLUARTE

## Tenuta Guado al Tasso and Antinori Family

**Tenuta Guado al Tasso, un'estensione di poesia dal fascino mediterraneo, dove geologia e clima, insieme ai gesti dell'uomo, tessono emozioni e cultura enoica.**

*di Antonella Iozzo*



**Bolgheri (LI)** - Tenuta Guado al Tasso and Antinori Family the wine, the history, the passion da 600 anni. Nel 1385 Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri è l'inizio di una leggenda che continua a sedurre i palati internazionali con eleganza, qualità, tradizione. 26 generazioni dedite alla cultura del vino in una sinergica evoluzione tra

innovazione e tradizione.

Oggi la società è diretta dal Marchese Piero Antinori, con il supporto delle tre figlie Albiera, Allegra e Alessia e ogni Tenuta è una suggestiva evocazione del territorio nella dinamica della lungimiranza e della professionalità, sotto tutti i punti di vista.

La Tenuta Guado al Tasso, si trova in un luogo poetico quanto magnifico meteorologicamente parlando, che porta il nome di Bolgheri. Un'estensione di poesia dal fascino mediterraneo, un terroir per vini d'eccellenza, dove geologia e clima, insieme ai gesti dell'uomo, tessono emozioni e cultura enoica. Clima mite, vicinanza del mare e brezze costanti, sono i punti forza di una tavolozza naturale che dipinge le condizioni ideali per i vitigni.

La Tenuta Guado al Tasso si estende per oltre 1.000 ettari di cui 300 piantati a vigne; quasi circondati dal bosco, la Macchia del Bruciato, dove vengono allevati allo stato semibrado maialini di cinto senese

I vigneti, a 45-60 metri di altezza sul livello del mare, si estendono come un'armonica partitura abilmente orchestrata dalla mano dell'uomo. Una geometrica cadenza che rilascia quiete e musicalità, sapienza e passione. Entusiasmo, spirito d'avanguardia e uno sguardo rivolto allo storia che si custodisce, si tramanda, si vive nel quotidiano per creare vini eccellenti capaci di comunicare un racconto di famiglia.



Vermentino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e piccole quantità di altre varietà sono il patrimonio di una Tenuta unica che sorprende sempre con grandi classici, calici senza tempo che celebrano l'arte del vino.

Bolgheri, oltre che per i rossi, sin dagli anni 70' è nota per i rosé che nel 1984 hanno

ricevuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata. La vie en rose dei vini porta a Bolgheri e naturalmente alla Tenuta Guado al Tasso con Scalabrone, Bolgheri Rosato DOC, Tenuta Guado al Tasso prodotto con uve Cabernet Sauvignon e Merlot, con aggiunta di Syrah.

Intenso, fruttato, seducente. Il suo colore brillante ammalia l'iride con riflessi corallo e invita l'olfatto a navigare nei suoi profumi che ricordano la ciliegia ed il lampone. Una spiccata verve sembra guidare la sua vivacità cadenzandola in una persistenza che richiama a sé un carattere ben definito.



Forse un intrinseco legame con le sue origini il vigneto, infatti, 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. Storia, origini e cultura s'intrecciano e danzano nella perfezione di un vino che è arte, sapienza, tradizione.

L'eleganza discreta del Vermentino Bolgheri DOC, Tenuta Guado al Tasso, ci riconduce alla sobrietà di un calice in purezza che si espande in equilibrio. Sapidità e acidità si bilanciano con garbo, note agrumate e floreali si espandono soprattutto nel finale.

Sul podio, Guado al Tasso Bolgheri, DOC Superiore, Tenuta Guado al Tasso. Un nome che racconta aneddoti dal sapore fiabesco e bucolico: alla Tenuta Guado al Tasso capita spesso di vedere simpatici quanto schivi tassi, attraversare i guadi dei corsi d'acqua. Evocazioni che accendono la fantasia e divengono etichette, nomi, simboli di una realtà, la Tenuta Guado al Tasso della famiglia Antinori. È il vino che non accetta compromessi.

The must, regalità superlativa che seduce rapendo il cuore, la mente, l'anima. È come se la sua struttura, la sua persistenza, la sua stessa natura bordelese, si evolvessero in nobiltà e carattere, una sinfonia d'incanto dalla spiccata personalità e profondamente legata al terroir.



Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, con -vibrano nella loro essenza e rilasciano, durante l'affinamento di circa 14 mesi in barriques, nuove di rovere francese e per ulteriori 10 mesi in bottiglia, profumi maturi e intensi che precedono un palato largo, morbido e dal finale caldo ed avvolgente. Setosità che si evolve in note speziate, in liquirizia sul finale.

Frutta rossa e tannini morbidi dalla lunga persistenza in grado di valorizzare ed esaltare l'artigianalità, la pazienza e la capacità d'innovarsi rimando in sintonia con la tradizione e il terroir. Dopo, solo la complessità di un vino dalle nuance sonore capaci di richiamare a sé il prestigio e la grazia, un vino che ritorna foriero del suo passato, sicuro del suo futuro nel gesto di una famiglia animata dalla passione di creare capolavori unici e iconici.

**Marchesi Antinori S.p.A.**

**Piazza Antinori, 3**

**50123 Firenze - Italia**

**Reception Firenze: +39 055 23 595**

**to book a visit / per prenotazioni: [www.antinorichianticlassico.it](http://www.antinorichianticlassico.it)**

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(19/09/2016)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)