



Guado al Tasso 2010

Classificazione
Bolgheri DOC Superiore

Jahrgang
2010

Klima

Mit Ausnahme des Monats Juli war der Jahrgang 2010 von einem im wesentlichen kühlen und regnerischen Klima gekennzeichnet. Das Austreiben erfolgte Mitte April mit einem Monat Verspätung gegenüber den regulären Zeiten; im Mai war das Wetter besonders kalt und regnerisch und führte zu einem verlangsamten Wachstum der Triebe. Im Juni und vor allem im Juli war es trocken und die Temperaturen lagen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt, so dass die Pflanzen die Verzögerung zum Teil wieder aufholten. In den Monaten August und September wechselten sich starke Regenfälle und Perioden guten Wetters ab. Insgesamt war es eine der kühlest, spätesten und schwierigsten Lesen der letzten Jahre, die aber in Hinblick auf Eleganz und aromatische Finesse der Weine überaus befriedigend war.



Weinbereitung

Die Trauben wurden von Hand gelesen und in kleinen Erntekisten in die Kellerei transportiert, wo sie vor und nach dem Entrappen von Hand selektiert und dann behutsam gepresst wurden. Die Gärung des Mostes erfolgte separat für jede Parzelle in Inox-Edelstahltanks bei kontrollierter Temperaturführung (25 – 30 °C), so dass eine umfassende und vielfältige Palette von Weinen entstand. Nach dem Abstich reiften die Weine in neuen Barriques aus französischer Eiche, in denen sie vor Jahresende die malolaktische Gärung abschlossen. Nach dem ersten Jahr des Ausbaus in Holz wurden die besten Partien ausgewählt und assembliert und danach in kleine Fässer travasiert, in denen sie weitere sechs Monate bis zur Abfüllung in Flaschen lagerten. Es folgte ein Jahr der Verfeinerung in der Flasche, bevor der Wein mit einem Alkoholgehalt von 14 Vol.-% in den Handel kam.

Geschichte

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und manchmal ein kleiner Anteil von Petit Verdot repräsentieren die Eleganz, Komplexität und Struktur des Terroirs von Bolgheri. Wird erzeugt seit 1990 von Weinbergen, deren Böden ursprünglich Schwemmland waren und Ton-Sand- bis Ton-Schluff-Erden mit Bolgheri-Agglomerat (Skelett) haben.

Verkostungsnotizen

An der Nase präsentiert sich der Wein mit hervorragender aromatischer Finesse und Frische und mit Noten, die an Rosmarin, Minze, rote Frucht und zart an Lakritz erinnern. Am Gaumen sehr ausgewogen, aromatisch und anhaltend. Ein eleganter, überaus angenehmer Wein, der gleichzeitig kraftvoll und delikater ist.



Awards

I Vini di Veronelli
Super Tre Stelle
Italy

A.I.S. Guide
5 Grappoli
Italy

Wine Advocate
97/100
USA

Falstaff
92/100
Austria

Wine Spectator
93/100
USA

Wine Enthusiast
94/100
USA

Wine & Spirits
91/100 + Year's Best
USA