



## Guado al Tasso 2022

### Classificazione

Bolgheri DOC Superiore

### Annata

2022

### Klima

Der Jahrgang 2022 war im Bolgheri geprägt von geringen Niederschlägen ab der letzten Winterphase bis über einen großen Teil des Sommers. Diese klimatischen Bedingungen führten dazu, dass nicht nur das Austreiben, sondern auch alle folgenden Wachstumsphasen – Blüte, Fruchtansatz und Farbansatz – früher stattfanden. Ab Mitte August waren einige Regenfälle sehr hilfreich für die entscheidende Phase der Beerenreife. Dieser Wetterverlauf sicherte perfekten Gesundheitszustand der Beeren, führte aber auch zu einem geringeren vegetativen Wachstum und zu kleineren Beeren. Dank der Regenfälle im August präsentierten sich die Trauben zum Zeitpunkt der Lese mit einer guten Ausgewogenheit von Zuckergehalt, Säure und Fruchtreife. Die Lese begann in den ersten Septembertagen mit Merlot, Anfang bis Mitte September wurde Cabernet Franc gelesen, und Ende des Monats schloss die Lese mit Cabernet Sauvignon.



## Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren zweimal selektiert: vor dem Entrappen und im Anschluss daran, um sicherzustellen, dass nur perfekt reife Beeren in die Gärbehälter gelangen. Wie bei jeder Lese waren die einzelnen Parzellen des Weinbergs in viele kleine Leseabschnitte je nach dem klimatischen Verlauf des Jahres aufgeteilt worden, unterschieden nach der Beschaffenheit der Beeren, die separat vinifiziert wurden. Alkoholische Gärung und Mazeration erfolgten in Inox-Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperaturlösung in 18 bis 25 Tagen. Nach den Abstichoperationen wurden die Weine direkt in Barriques travasiert, in denen sie bis Ende des Jahres die malolaktische Gärung abschlossen. Im Februar wurden die Weine der besten Partien ausgewählt und vereint. Danach wurde Guado al Tasso wiederum in neue Barriques aus französischer Eiche travasiert, in denen er bis zur Abfüllung in Flaschen im Mai 2024 verfeinerte.

## 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-Aggolomerat (Skelett) haben.

## Verkostungsnotizen

Guado al Tasso 2022 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase besticht er anfangs mit Noten von Blüten und roten Früchten und öffnet sich dann zu süßem Gewürz, Tabak und Süßholzwurzel. Am Gaumen schmackhaft und seidig mit optimaler Ausgewogenheit und guter Dimension, die die elegante Tanninstruktur ausbalancieren. Ein Wein, der jetzt schon überaus angenehm zu trinken ist, sich aber in den kommenden Jahren noch weiter entfalten wird.