



Guado al Tasso 2014

Classificazione

DOC

Annata

2014

Klima

2014 war ein atypischer Jahrgang für das Bolgheri-Anbaugebiet, insbesondere während des Sommers. Üppige Regenfälle und unterdurchschnittliche Temperaturen im Juni und zum Teil auch im August machten umfangreiche Entlaubungs- und Schnitтарbeiten erforderlich, um die korrekte Reife der Beeren zu erleichtern. Ab der zweiten Augushälfte war das Wetter besser und ab Mitte September wurde es wieder warm, so dass der Verlauf des Jahrgangs, zumindest teilweise, ausgeglichen wurde.



Weinbereitung

Die Lese begann am 10. September mit Merlot und wurde Anfang Oktober mit Cabernet Sauvignon abgeschlossen. Das Rebgut wurde zweimal selektiert: einmal unmittelbar nach der Lese und ein zweites Mal nach dem Entrappen um sicherzustellen, dass nur die perfekt ausgereiften Beeren in den Gärbehälter gelangen. Wie bei jeder Lese wurden die Lagen des Weinbergs abgestimmt auf den klimatischen Verlauf des Jahrgangs und je nach den Merkmalen der Trauben in viele kleine Lesezellen aufgeteilt und auch separat vinifiziert. Gärung und Mazeration erfolgten in Inox-Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperaturführung in 15 bis 20 Tagen. Nach dem Abstich wurden die Weine direkt in neue Barriques aus französischer Eiche travasiert, in denen sie die malolaktische Gärung abschlossen. Nach dem ersten Jahr des Ausbaus in Holz wurde der Wein assembliert und danach in kleine Fässer travasiert, in denen er weitere sechs Monate bis zur Abfüllung in Flaschen lagerte.

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

Guado al Tasso 2014 hat eine vertikalere Struktur als sonst, mit einem leicht säuerlichen Finale und einer harmonischen und komplexen Aromatizität. An der Nase Noten von eingelegten Kirschen, Tabak, kandierter Orange und Gewürz. Am Gaumen vibrierend, weich und anhaltend mit einem Nachgeschmack von Gewürz. In der Cuvée dieses Jahrgangs gibt es mehr Merlot.