



Guado al Tasso 2017

Classificazione

DOC

Annata

2017

Klima

Der Jahrgang 2017 begann mit einem milden und ungewöhnlich trockenen Winter, der zu einem früheren Austreiben beitrug. Ein plötzlicher Temperaturrückgang Ende April, von dem verschiedene Zonen in der Toskana betroffen waren, führte in Bolgheri dank der Nähe zum Meer, das die Temperaturen milderte und über Null hielt, zu keinen Schäden. Der Zeitraum von Mai bis August war geprägt von tendenziell warmem und trockenem Wetter, wodurch die vegetative Entwicklung der Reben beschränkt und die Größe der Trauben verringert wurde. Regenfälle Ende August und im September ließen die Temperaturen etwas absinken und sicherten einen ausgewogenen Abschluss der Reife, besonders für die späten Rebsorten und Weinberge. Die Lese begann etwas früher als sonst am 26. August mit den ersten Merlot-Beeren und setzte sich Mitte September bis Ende September nach einer kurzen Unterbrechung mit Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon fort.



Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren zweimal selektiert: vor dem Entrappen und im Anschluss daran, um sicherzustellen, dass nur die besten Früchte in den Gärbehälter gelangen. Wie bei jeder Lese wurden die Parzellen des Weinbergs in viele kleine Lesezellen je nach dem klimatischen Verlauf des Jahres aufgeteilt, unterschieden nach der Beschaffenheit der Beeren und separat vinifiziert. Gärung und Mazeration erfolgten in Inox-Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperaturführung in 15 bis 20 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 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 Juli 2019 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-Agglomerat (Skelett) haben.

Verkostungsnotizen

Guado al Tasso 2017 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase ist er auffallend "echt", sauber und kraftvoll; die Anklänge an reife Beeren wie Himbeere, Walderdbeere, Baumerdbeere und wilde Heidelbeere werden begleitet von angenehmen Noten von Lorbeerblättern und Minze. Am Gaumen ein süßer, voluminöser und anhaltender Auftakt mit dichter seidiger Tannintextur. Beeindruckend ist die außergewöhnliche Ausgewogenheit und Balance von Potenz und Grazie. Ein Jahrgang, den man jetzt schon genießen kann, der sich aber in den kommenden Jahren noch gut entwickeln wird.



Awards

Wine Advocate
97/100
USA

James Suckling
97/100
USA