



Guado al Tasso 2018

Classificazione

DOC

Annata

2018

Klima

Der Jahrgang war geprägt von häufigen Niederschlägen, insbesondere im Winter und Frühjahr. Dieser Wetterbedingungen sicherten die Bildung ausgezeichneter Wasserreserven im Boden, die infolge des sporadischen Regens im Jahr 2017 stark reduziert waren. Das Austreiben setzte eine Woche später als üblich ein. Der reguläre Sommer mit trockenem warmem Wetter bot optimale Bedingungen für eine langsame konstante Reife der Trauben. Der September, fast ganz ohne Niederschläge, brachte höhere Temperaturen als im Vorjahr, aber kühlere Nächte. Die Lese für Merlot war etwas später sonst, vom 5. bis zum 22. September, und zum normalen Zeitpunkt für Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, die zwischen dem 15. September und dem 5. Oktober gelesen wurden.



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 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, und wurden 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 April 2020 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 2018 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase attraktive Noten von süßem Gewürz und reifen dunklen Beeren, Süßholzwurzel, Leder und Tabak. Am Gaumen überaus anmutige Tannine: seidig im Auftakt und vibrierend im Finale. Ein Wein von großer Ausgewogenheit, angenehm und sehr harmonisch, zweifellos weniger potent als der Jahrgang 2017, aber vielleicht eben deshalb noch raffinierter.