Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Scalabrone 2022 (Clone 2024-08-05 13:32:56)

Classificazione
Bolgheri DOC Rosato

Jahrgang
2023

Klima
Der Jahrgang 2023 in Bolgheri begann mit einem eher milden Winter mit wenigen Niederschlägen, was zu einem etwas früheren Austreiben ab dem 20. März führte. Im Frühjahr, das von häufigen, wenn auch nicht sehr intensiven Regenfällen geprägt war, wurden sorgfältige Arbeiten im Weinberg erforderlich, um die Reben gesund zu erhalten. Juli war ein allgemein warmer und trockener Monat, der die vegetative Energie der Reben etwas bremste und optimale Bedingungen für den Farbansatz und den Beginn der Reife der Trauben schuf. Die Temperaturen im August lagen im Durchschnitt, jedoch trocknete ein ungewöhnlich heißer und trockener Wind von Norden vom 20. bis zum 25. des Monats in den am stärksten exponierten Lagen Blätter und Beeren etwas aus. Ende August brachte ein Atlantiktief Regen und Erfrischung, so dass wieder gute Bedingungen für die Fortsetzung der Reife hergestellt wurden. Der September, sonnig und trocken, ermöglichte das Erreichen vollständiger Reife mit exzellenten Qualitätsniveaus in jeder Parzelle des Weinbergs. Die Lese der ersten Merlot- und Syrah-Trauben begann bereits am 21. August, sie schloss mit den anderen Varietäten in den ersten Septembertagen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Jede Varietät wurde separat gelesen und vinifiziert. Die Trauben wurden entrappt und die Beeren schonend zerdrückt und in die Presse gegeben, wo bei niedriger Temperatur eine kurze zwei- bis vierstündige Mazeration erfolgte, um den Reichtum an aromatischen Vorläuferstoffen zu entfalten. Nach dem Pressen wurden die Moste in Inox-Edelstahltanks travasiert, in denen die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16 °C ablief. Die verschiedenen Weinpartien wurden sorgfältig und regelmäßig geprüft und anschließend assembliert. Scalabrone wurde im Januar 2024 in Flaschen abgefüllt.

Geschichte

Die Tenuta Guado al Tasso liegt in der kleinen namhaften DOC Bolgheri an der nördlichen Maremma-Küste, etwa 100 km südwestlich von Florenz. Die Appellation hat eine relativ kurze Geschichte (gegründet 1994), genießt aber internationales Ansehen als neuer Bezugspunkt im weltweiten önologischen Panorama. Die Tenuta Guado al Tasso umfasst insgesamt 1.000 ha Land – rund 320 ha Rebflächen und der Rest Weizen- und Sonnenblumenfelder und Olivenhaine – in einer reizvollen, von Hügeln umgebenen Ebene, die wegen ihrer besonderen Formation als ″Amphitheater von Bolgheri″ bekannt ist. Die Weinberge von Guado al Tasso sind vorwiegend mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot und Vermentino bestockt, letzterer wird sowohl in der weißschaligen wie in der rotschaligen Spielart kultiviert. Das Klima ist mild dank des nahe gelegenen Meeres: die beständigen Brisen mildern die sommerliche Hitze und die Strenge des Winters, sorgen für klaren Himmel und halten die Sonneneinstrahlung hoch. Der Name des Weinbergs wie auch des Weines geht auf den Banditen ″Scalabrone″ zurück, der zu Beginn des 19. Jahrhunderts in dieser Gegend lebte, ein hiesiger Robin Hood, der die Schiffe im alten Hafenkanal von Bolgheri angriff.

Verkostungsnotizen

Scalabrone 2023 präsentiert sich in leicht blassem Päonienrosa. An der Nase ist er intensiv und zeigt angenehme Blüten- und Fruchtnoten, die an Kirsche, Granatapfel und Rose erinnern. Am Gaumen angenehm fruchtig, schmackhaft und geprägt von ausgezeichneter Frische und Persistenz.