



Scalabrone 2024

Classificazione

Bolgheri DOC Rosato

Jahrgang

2024

Klima

Die Wintermonate waren geprägt von üppigem Regen und milden Temperaturen, was zu einem Austreiben etwa 10 Tage früher als sonst gegen Ende März, Anfang April führte. Das Frühjahr brachte häufige Niederschläge und Temperaturen unter dem langjährigen Durchschnitt, so dass die Blüte lang und regulär verlief, sie dauerte etwa 15 Tage. Die in den Winter- und Frühjahrsmonaten gebildeten hervorragenden Wasserreserven ermöglichten es den Pflanzen, bestmöglich über den Sommer zu kommen, der von heißem trockenem Wetter gekennzeichnet war, und erlaubten eine korrekte Bildung und Entwicklung der Beeren. Die Jahreszeit war warm bis zur Lese, die am 19. August mit den ersten Merlot-Trauben begann und sich dann mit den anderen Varietäten fortsetzte, um Anfang September mit Cabernet Sauvignon zum Abschluss zu kommen.

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 2025 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 Hafencanal von Bolgheri angriff.

Verkostungsnotizen

Scalabrone 2024 präsentiert sich in blassem Päonienrosa. An der Nase ist er intensiv: angenehme Fruchtnoten, die an Kirsche, Granatapfel und rote Orange erinnern, schenken dem Wein Süße; abgerundet wird das Bouquet von Noten von Rosenblüten. Am Gaumen angenehm fruchtig, schmackhaft und geprägt von ausgezeichneter Frische und Persistenz.