



Vermentino 2023

Classificazione

Bolgheri DOC

Jahrgang

2023

Klima

Der Jahrgang 2022 in Bolgheri war geprägt vom Fehlen von Regenfällen vom Ende des Winters bis über einen großen Teil des Sommers. Eine Reihe von Gewittern ab Mitte August war segensreich für die letztlich entscheidende Reifephase. 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 Traubenreife 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 von Vermentino erfolgte in der zweiten Septemberdekade.



Weinbereitung

Jede Parzelle der Rebflächen wurde separat gelesen je nach dem Reifegrad der Trauben, um die komplexen territorialen Merkmale jedes einzelnen Weinbergs hervorzuheben. Bei Eingang in der Kellerei wurden die Trauben entrappt und die Beeren schonend zerdrückt und gepresst. Der Most wurde in Inox-Edelstahltanks gegeben, in denen bei einer Temperatur von 16 °C die alkoholische Gärung stattfand. Die verschiedenen Weinpartien wurden sorgfältig und regelmäßig geprüft und danach assembliert. Im Januar 2024 wurde der Vermentino der Tenuta Guado al Tasso in Flaschen abgefüllt.

Geschichte

Das Weingut Guado al Tasso liegt in der kleinen namhaften DOC Bolgheri an der Küste der nördlichen Maremma, etwa hundert Kilometer südwestlich von Florenz. Diese Appellation hat eine recht junge Geschichte (1994 gegründet), aber internationalen Ruf als neuer Bezugspunkt im weltweiten önologischen Panorama. Die Tenuta Guado al Tasso hat etwa 320 ha Rebflächen in einer herrlichen Ebene, die von Hügeln umgeben ist und wegen ihrer speziellen Formation als "Amphitheater von Bolgheri" bezeichnet wird. Die Weinberge von Guado al Tasso sind vorwiegend mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah und Vermentino bestockt, letzterer sowohl als weiße wie als rote Varietät. Außerdem gibt es in kleinerer Menge auch Grenache, Petit Verdot, Viognier und Sémillon. Das Klima ist mild dank der Nähe zum Meer: konstante Brisen mildern die sommerliche Hitze und die Strenge des Winters, sorgen für klaren Himmel und halten damit die Sonneneinstrahlung hoch. Der erste in Guado al Tasso produzierte Jahrgang von Vermentino war 1996.

Verkostungsnotizen

Der Vermentino di Tenuta Guado al Tasso präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase ist er intensiv und geprägt von angenehmen Blüten- und Fruchtnoten, die an Zitrusfrüchte, Weißdorn und Pfirsichfleisch erinnern. Am Gaumen schmackhaft und von guter Persistenz mit einem frischen und angenehmen Zitrusaroma im Finale.