



Vermentino 2024



Classificazione

Bolgheri DOC

Annata

2024

Klima

Die Wintermonate waren geprägt von üppigem Regen und milden Temperaturen, die zu einem Austreiben etwa 10 Tage früher als sonst gegen Ende März, Anfang April führten. 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. Bis zur Lese war die Jahreszeit warm, was den Beeren einen ausgezeichneten varietalen Ausdruck und ein gutes Verhältnis von Zuckergehalt und Säure schenkte. Die Lese von Vermentino fand vom 3. bis zum 20. September statt.



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 assembled. Im Januar 2025 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 beeindruckt er mit seinen intensiven angenehmen Noten, die an die Schale von Zitronatzitrone, Annurca-Apfel und an die Blüten von Holunder und Weißdorn erinnern. Am Gaumen wird die schöne Frische begleitet von beachtlicher Schmackhaftigkeit und guter Persistenz mit einem Nachgeschmack, der ein Echo der an der Nase wahrgenommenen Blüten- und Zitrusnoten ist.