



Vermentino 2025



Classificazione

Bolgheri DOC

Annata

2025

Klima

Der Jahrgang 2025 begann in Bolgheri mit einem milden und besonders regnerischen Winter. Üppigen Regen gab es bis in den Mai, während der Juni trocken und ungewöhnlich heiß war. Dies sorgte für ein hervorragendes Gleichgewicht in den Weinbergen, die sich auf die in den Vormonaten gebildeten Wasserreserven stützen konnten. Der Sommer war mild und mit mehr Niederschlägen als im langjährigen Durchschnitt, diese aber gut verteilt über die Monate Juli, August und September. Der Farbansatz war etwa eine Woche früher als sonst zu beobachten, gefolgt von einheitlicher Reife. Die Lese von Vermentino erfolgte von Anfang bis Mitte September in mehreren Durchgängen, um sowohl Frische und Straffheit als auch Komplexität und Intensität zu erzielen.



Weinbereitung

Jede Parzelle 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 2026 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 der Tenuta Guado al Tasso präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase zeigt er frische Noten, die mit Anklängen an Blüten und weißen Pfirsich, Schale von Zitronatzitrone und Gewürzkräuter wie Salbei und Thymian an die Aromen der Küste von Bolgheri erinnern. Am Gaumen angenehm und mit guter Ausgewogenheit von Frische und Schmackhaftigkeit.