Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

# Vermentino 2016

## Classificazione
Bolgheri DOC

## Jahrgang
2016

## Klima
Der Winter des Jahrgangs 2016 war mild und brachte hervorragende Wasserreserven, die sich nach den üppigen Regenfällen Ende Februar bildeten. Die Vegetationsphase setzte etwas früher als gewöhnlich ein und nahm dann eine reguläre Entwicklung, begleitet von einem sonnigen Frühjahr mit Temperaturen und Niederschlägen gemäß dem jahreszeitlichen Durchschnitt. Der Sommer war heiß, aber ohne extreme Spitzenwerte. Die Beerenreife wurde unterstützt von schönen warmen Sonnentagen und kühlen Nächten, die das Entstehen aromatischer Substanzen und das richtige Verhältnis von Zuckerstoffen und Säure förderten. Die Lese der Vermentino-Trauben begann Mitte September und endete in den am spätesten reifenden Weinbergen Anfang Oktober.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

## Weinbereitung

Es wurde auf jeder Parzelle des Weinbergs separat gelesen je nach dem Reifegrad der Trauben, um in der Kellerei eine große Auswahl an Vermentino-Partien zu erzeugen, die sich nach Aroma und Duft unterscheiden. Bei Anlieferung in der Kellerei wurde das Rebgut entrappt und dann zerdrückt und schonend 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 systematisch geprüft und bewertet, bevor die Auswahl für die Endkomposition getroffen wurde. Im Januar 2017 wurde der Wein 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

In der Farbe strohgelb mit grünlichen Reflexen. An der Nase duftend und intensiv mit aromatischen Noten, die an Zitrusfrucht, kandierte Frucht und Passionsfrucht erinnern. Am Gaumen gut gestützt von der Säure und der mineralischen Komponente, die den Wein schmackhaft und anhaltend machen.