



Vermentino 2018

Classificazione

DOC

Annata

2018

Klima

2018 war ein tendenziell regnerischer Jahrgang, insbesondere im Winter und Frühjahr. Diese klimatischen Bedingungen sorgten für die Bildung hervorragender Wasserreserven in den Böden, die nach der Dürrezeit im Jahr 2017 erheblich zurückgegangen waren. Das Austreiben setzte eine Woche später als üblich ein. Während der Wachstumsphase, die geprägt war von Niederschlägen und überdurchschnittlichen Temperaturen, waren rechtzeitige Eingriffe auf dem Weinberg notwendig, um die natürliche Entwicklung der Reben zu unterstützen. Der Sommer war regulär mit trockenem und warmem Wetter und bot optimale Bedingungen für die langsame konstante Reife der Trauben. Die Lese von Vermentino erfolgte von Mitte bis Ende September und brachte Beeren von guter Frische und intensiven frischen aromatischen Noten.



Weinbereitung

Es wurde auf jeder Parzelle des Weinbergs separat gelesen je nach dem Reifegrad der Trauben, um die komplexen territorialen Merkmale jedes 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 2019 wurde der Vermentino der Tenuta Guado al Tasso 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 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 ist er duftend und intensiv, Aromen von gelben Früchten und weißen Blüten verbinden sich mit Zitrusnoten und entfalten das charakteristische aromatische Profil. Am Gaumen angenehm mit hervorragender Ausgewogenheit von Frische und mineralischer Komponente. Langes Finale mit einer Spur von Zitrus.