



Vermentino 2022

Classificazione

DOC

Annata

2022

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. Dieser klimatische Verlauf sicherte faktisch einen perfekten Gesundheitszustand der Trauben, brachte aber auch eine geringere vegetative Entwicklung und eine knappere Produktion mit sich. Insbesondere die Vermentino-Trauben erreichten nur eine deutlich unterdurchschnittliche Größe mit dem sich daraus ergebenden geringeren Ertrag. Die Lese wurde verglichen mit den sonst üblichen Zeiten etwas vorgezogen und begann mit den ersten Selektionen Ende August; abgeschlossen wurde sie etwa Mitte September. Die anfangs gelesenen Trauben hatten eine höheren Säuregehalt und mehr Blütenaromen, während die später gelesenen Trauben reifere extraktreichere Beeren mit Zitrusnoten erbrachten.



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 2023 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 di Tenuta Guado al Tasso präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase ist er intensiv und geprägt von Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und tropischer Frucht. Am Gaumen schmackhaft und von guter Persistenz mit einem frischen und angenehmen Zitrusaroma im Finale.