Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2015 war geprägt von üppigen Niederschlägen im Winter und einem trockenen und milden Frühjahr. Auf das verglichen mit dem Vorjahr deutlich frühere Austreiben folgte eine ebenfalls früher einsetzende Blüte. Im ersten Teil des Sommers stiegen die Temperaturen stark an, so dass in einigen Lagen Notberieselung erforderlich wurde. Regen und ein Temperaturrückgang in der zweiten Augusthälfte stellten wieder optimale Konditionen für die Pflanzen her, die so ihre vegetative Phase fortsetzen, Zuckergehalt akkumulieren und aromatische Substanzen bilden konnten. Die Lese erfolgte im September.

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, in denen sich die Einzellage widerspiegelt. Nach der Anlieferung in der Kellerei wurde das Rebgut entrappt und dann zerdrückt und schonend gepresst. Der Most wurde in Inox-Edelstahltanks travasiert, in denen bei einer Temperatur von 16° C die alkoholische Gärung stattfand. Nach einem Monat wurde eine sorgfältige und systematische Prüfung der verschiedenen Weinpartien und anschließend die Assemblage der für die Endkomposition ausgewählten Weine durchgeführt. Im Januar 2016 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. An der Nase frisch und intensiv mit aromatischen Noten, die an Zitrusfrucht und Blüten erinnern. Im Geschmack fruchtig, gut gestützt von der Säure und der mineralischen Komponente, die den Wein schmackhaft und anhaltend machen.