Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2021 in Bolgheri war gekennzeichnet von einer langen Trockenphase von Ende Juni bis über den gesamten September. Im Unterschied zum Jahrgang 2017 sorgte jedoch der besonders regnerische Winter für eine erhebliche Akkumulation von Wasserreserven in den tiefen Bodenschichten, von denen das Territorium geprägt ist, so dass die Reben während der ganzen produktiven Phase gut versorgt waren. Das Frühjahr, tendenziell kühl, verzögerte das Austreiben und die Blüte ein wenig. Im Sommer waren die Temperaturen nie exzessiv, und so war auf jedem Weinberg eine langsame und reguläre Reife mit unversehrten Trauben in exzellentem Gesundheitszustand möglich. Die Vermentino-Lese fand vom 10. bis zum 30. September statt, wie immer gestaffelt. Auf diese Weise sind die anfangs gelesenen Beeren reicher an Säure und Blütenaromen, während die später gelesenen Trauben reifere Beeren aufweisen, die konzentrierter im Extrakt und in den Zitrusaromen sind.

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 2022 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Der Vermentino di Tenuta Guado al Tasso präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase ist er von schöner aromatischer Intensität mit Noten, die an Zitrusfrüchte, weiße Blüten und tropische Frucht erinnern. Am Gaumen schmackhaft und von guter Persistenz mit einem frischen angenehmen Zitrusfinale.