Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2019 war geprägt von tendenziell kühlem Wetter im April und Mai und allgemein warmem trockenem Wetter bis Juli. Die leichte anfängliche Verspätung des vegetativen Zyklus wurde im Sommer ausgeglichen. Der plötzliche Anstieg der Temperaturen führte besonders bei den spätreifenden Varietäten, deren Fruchtansatz noch nicht abgeschlossen war, zu einer Produktion von lockerwüchsigen leichten Trauben. Stabiles sonniges Wetter in den Monaten August und September ermöglichte den Trauben, ihre Reife unter optimalen Bedingungen zu vollenden. Die Vermentino-Lese fand wie üblich Mitte bis Ende September statt und brachte Beeren mit einem etwas höheren Gehalt an Extrakt und Zucker.

Weinbereitung

Jede Parzelle des Weinbergs wurde separat gelesen je nach dem Reifegrad der Trauben, um die komplexen territorialen Merkmale jeder Rebfläche 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 2020 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 guter Intensität mit Noten, die an Zitrusfrüchte, Schale der Zitronatzitrone und Holunderblüten erinnern. Am Gaumen zeigt er mehr Festigkeit, ohne jedoch die hervorragende Frische und Ausgewogenheit zu verlieren. Das Finale ist anhaltend mit leichten Zitrusanklängen.

Awards

Falstaff 91/100 GER