Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

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

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 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.