



no image

Klima

Der Jahrgang 2017 in Bolgheri mit seinem trockenen milden Winter brachte ein frühes Austreiben der Reben. Die Frühlings- und Sommermonate, tendenziell warm und trocken, führten zu einer vorgezogenen Lese und einem erheblichen Rückgang der Produktion, aber gleichzeitig zu hervorragender Qualität der Beeren. Die Lese begann am 26. August und endete in der ersten Septemberdekade, zwei Wochen früher als im langjährigen Durchschnitt.

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. Bei Anlieferung in der Kellerei wurde das Rebgut entrappt und dann zerdrückt und schonend 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 systematisch geprüft und danach assembliert. Im Januar 2018 wurde der Wein 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

In der Farbe strohgelb mit grünlichen Reflexen. An der Nase duftend und intensiv mit Aromen, die an Zitrusfrüchte, kandierte Frucht und Passionsfrucht erinnern. Am Gaumen gut gestützt von der Frische und der mineralischen Komponente, die dem Wein Schmackhaftigkeit und Länge verleihen.

Awards

Luca Maroni 91/100 IT