Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 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

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

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