



Vermentino 2024



Classificazione

Bolgheri DOC

Annata

2024

Clima

I mesi invernali sono stati caratterizzati da piogge copiose e temperature miti, che hanno causato un germogliamento anticipato di circa 10 giorni rispetto al solito, avvenuto tra fine marzo e i primi di aprile. La primavera si è contraddistinta per frequenti precipitazioni e temperature più basse rispetto alla media storica, favorendo una lunga e regolare fioritura, durata circa quindici giorni. Le ottime riserve idriche accumulate nei mesi invernali-primaverili hanno consentito alle piante di affrontare al meglio il periodo estivo, contraddistinto da un clima generalmente caldo e asciutto, permettendo una corretta formazione e sviluppo degli acini. La vendemmia è stata caratterizzata da una stagione calda, donando alle uve un'ottima espressione varietale e un buon rapporto tra zuccheri e acidità. La raccolta del Vermentino è stata effettuata tra il 3 ed il 20 settembre.



Vinificazione

Ogni parcella è stata raccolta separatamente, in funzione del livello di maturazione delle uve, in modo da esaltare le complesse caratteristiche territoriali di ogni vigneto. All'arrivo in cantina le uve sono state diraslate, delicatamente pigiate e pressate in modo soffice. Il mosto ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura di 16 °C. I diversi lotti sono stati accuratamente e regolarmente valutati e assemblati. Il Vermentino di Tenuta Guado al Tasso è stato imbottigliato nel mese di gennaio 2025.

Dati Storici

Tenuta Guado al Tasso si trova nella piccola e prestigiosa DOC di Bolgheri, sulla costa dell'Alta Maremma, a un centinaio di chilometri a sud-ovest di Firenze. Questa denominazione ha una storia relativamente breve (nasce nel 1994) ma vanta di una fama internazionale come nuovo punto di riferimento nel panorama enologico mondiale. Tenuta Guado al Tasso si estende su una superficie di circa 320 ettari vitati in una splendida piana circondata da colline conosciuta come "anfiteatro bolgherese" per la sua particolare conformazione. I vigneti di Tenuta Guado al Tasso sono composti prevalentemente con uve di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah e Vermentino, quest'ultimo coltivato sia a bacca bianca che a bacca nera. Vi è poi una piccola presenza di Grenache, Petit Verdot, Viognier e Sémillon. I vigneti godono di un clima mite per la vicina presenza del mare: le brezze costanti mitigano le calure estive e i rigori dell'inverno, puliscono il cielo e tengono alto l'indice di insolazione. La prima annata prodotta di Vermentino nella Tenuta Guado al Tasso è stata la 1996.

Note Degustative

Il Vermentino di Tenuta Guado al Tasso si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto colpisce per le intense e gradevoli note che richiamano la buccia di cedro, la mela annurca, fiori di sambuco e biancospino. Al palato la piacevole freschezza è accompagnata da una notevole sapidità e buona persistenza, con retrogusto che richiama le note floreali e agrumate percepite al naso.