Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vermentino 2025

Classificazione
Bolgheri DOC

Annata
2025

Clima
L'annata 2025 a Bolgheri è iniziata con un inverno mite e particolarmente piovoso. Le piogge sono risultate abbondanti fino al mese di maggio, mentre giugno è stato asciutto e particolarmente caldo, favorendo l'ottimale equilibrio nei vigneti, supportati dalle buone riserve idriche accumulatesi nei mesi precedenti. L'estate è proseguita mite e con una piovosità superiore alle medie storiche, ma ben distribuita tra luglio, agosto e settembre. L'invaiatura è avvenuta con leggero anticipo, circa 1 settimana, seguita da una maturazione uniforme. Il Vermentino è stato vendemmiato tra inizio e metà settembre, a più riprese, così da ottenere sia freschezza e tensione che complessità e intensità.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 diraspate, 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 2026.

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 mostra note fresche che ricordano gli aromi della costa bolgherese, richiamando sensazioni di fiori e pesche bianche, buccia di cedro e accenni di erbe aromatiche come salvia e timo. Al palato è piacevole, ben bilanciato tra freschezza e sapidità.