Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

# Clima

L'annata 2015 è stata caratterizzata da abbondanti precipitazioni durante l'inverno e da una primavera asciutta e mite. Il germogliamento, in netto anticipo rispetto alla scorsa annata, è stato seguito da un altrettanto precoce epoca di fioritura. La prima parte della stagione estiva ha visto un importante innalzamento delle temperature, con conseguente necessità di praticare l'irrigazione di soccorso in alcune aree. Le precipitazioni e l'abbassamento delle temperature nella seconda metà del mese di Agosto, hanno ristabilito le condizioni ottimali per la pianta, che ha avuto modo di proseguire il suo ciclo vegetativo, accumulare zuccheri e sintetizzare sostanze aromatiche. La raccolta è avvenuta nel mese di Settembre.

## Vinificazione

Ogni parcella di vigneto è stata raccolta separatamente, in funzione del livello di maturazione delle uve, in modo da creare una vasta scelta di lotti di Vermentino con differenti aromi e profumi, che derivano direttamente dalla loro provenienza Al momento dell'arrivo in cantina le uve sono state diraspate, pigiate e pressate in modo soffice. Il mosto ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura di 16 °C. I vari lotti sono stati accuratamente e sistematicamente valutati a distanza di un mese dalla fermentazione; quelli selezionati per il blend finale sono stati assemblati per l'imbottigliamento, avvenuto nel mese di gennaio 2016.

## 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

## Note Degustative

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è fresco e intenso, con note aromatiche che riconducono agli agrumi e al floreale. Ha un gusto fruttato, ben supportato dall'acidità e dalla componente minerale che lo rendono sapido e persistente.