



no image

Clima

L'annata 2016 è stata caratterizzata da un inverno caldo con ottime riserve idriche accumulate a seguito delle abbondanti piogge di fine febbraio. La ripresa vegetativa è avvenuta con un leggero anticipo rispetto alla norma ed è poi proseguita in maniera regolare, accompagnata da una primavera soleggiata e con temperature e piogge nella media stagionale. L'estate è stata calda, ma senza picchi eccessivi di temperatura. La maturazione delle uve è stata accompagnata da belle e calde giornate di sole che hanno favorito l'accumulo di sostanze aromatiche e un corretto rapporto tra zuccheri e acidità. La vendemmia del vermentino è iniziata a metà settembre ed è terminata nei vigneti più tardivi ad inizio ottobre.

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. 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 per poi essere selezionati per il blend finale. L'imbottigliamento è avvenuto nel mese di gennaio 2017.

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

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta un profumo fragrante e intenso, con aromi che richiamano agli agrumi, alla frutta candita e al frutto della passione. In bocca è ben supportato dall'acidità e dalla componente minerale, che gli conferiscono sapidità e persistenza.