



no image

Clima

L'annata 2019 è stata contraddistinta da un periodo tendenzialmente freddo tra aprile e maggio e da un clima generalmente caldo e asciutto fino a luglio. L'iniziale leggero ritardo del ciclo vegetativo è stato recuperato a partire dall'estate. Il repentino aumento delle temperature, soprattutto per le varietà più tardive dove l'allegagione non era ancora terminata, ha favorito una produzione caratterizzata da grappoli spargoli e leggeri. Il clima stabile e soleggiato dei mesi di agosto e settembre ha permesso alle uve di completare la maturazione in condizioni ottimali. La raccolta del Vermentino è avvenuta, come di consueto, tra metà e fine settembre, con uve leggermente più ricche del solito in estratto e zuccheri.

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 ad 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 2020.

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. Al naso ha buona intensità, con sentori che richiamano agli agrumi, la buccia di cedro e i fiori di sambuco. Al palato mostra maggiore consistenza, pur mantenendo ottima freschezza ed equilibrio. Il finale è persistente e leggermente agrumato.

Premi all'Annata

Falstaff 91/100 GER