

no image

Klima

Der Jahrgang 2019 war geprägt von tendenziell kühlem Wetter im April und Mai und allgemein warmem trockenem Wetter bis Juli. Die leichte anfängliche Verspätung des vegetativen Zyklus wurde im Sommer ausgeglichen. Der plötzliche Anstieg der Temperaturen führte besonders bei den spätreifenden Varietäten, deren Fruchtansatz noch nicht abgeschlossen war, zu einer Produktion von lockerwüchsigen leichten Trauben. Stabiles trockenes Wetter in den Monaten August und September ermöglichte den Trauben, ihre Reife unter optimalen Bedingungen zu vollenden. Die Vermentino-Lese fand etwa 10 Tage später als üblich statt. Sie begann mit Merlot in den ersten Septembertagen, setzte sich fort mit Syrah und endete Mitte September mit Cabernet Sauvignon.

Weinbereitung

Die drei Varietäten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah wurden separat gelesen und vinifiziert. Die Trauben wurden entrappt und die Beeren schonend zerdrückt und in die Presse gegeben, wo bei niedriger Temperatur eine kurze zwei- bis vierstündige Mazeration erfolgte, um den Reichtum an aromatischen Vorläuferstoffen zu entfalten. Nach dem Pressen wurden die Moste in Inox-Edelstahltanks travasiert, in denen die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16 °C abließ. Die verschiedenen Weinpartien wurden sorgfältig und regelmäßig geprüft und anschließend assembliert. Scalabrone wurde im Januar 2020 in Flaschen abgefüllt.

Geschichte

Die Tenuta Guado al Tasso liegt in der kleinen namhaften DOC Bolgheri an der nördlichen Maremma-Küste, etwa 100 km südwestlich von Florenz. Die Appellation hat eine relativ kurze Geschichte (gegründet 1994), genießt aber internationales Ansehen als neuer Bezugspunkt im weltweiten önologischen Panorama. Die Tenuta Guado al Tasso umfasst insgesamt 1.000 ha Land – rund 320 ha Rebflächen und der Rest Weizen- und Sonnenblumenfelder und Olivenhaine – in einer reizvollen, von Hügeln umgebenen Ebene, die wegen ihrer besonderen Formation als "Amphitheater von Bolgheri" bekannt ist. Die Weinberge von Guado al Tasso sind vorwiegend mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot und Vermentino bestockt, letzterer wird sowohl in der weißschaligen wie in der rotschaligen Spielart kultiviert. Das Klima ist mild dank des nahe gelegenen Meeres: die beständigen Brisen mildern die sommerliche Hitze und die Strenge des Winters, sorgen für klaren Himmel und halten die Sonneneinstrahlung hoch. Der Name des Weinbergs wie auch des Weines geht auf den Banditen "Scalabrone" zurück, der zu Beginn des 19. Jahrhunderts in dieser Gegend lebte, ein hiesiger Robin Hood, der die Schiffe im alten Hafenskanal von Bolgheri angriff.



Verkostungsnotizen

Scalabrone 2019 präsentiert sich in leicht blassem Päonienrosa. An der Nase zeigt er intensive Noten von roter Frucht begleitet von blumigen Noten von Blütenblättern und Rose und Weißdorn. Am Gaumen angenehm fruchtig, delikater und von schöner Frische und Persistenz.

Awards

Falstaff 92/100 GER **Galloni** 91/100 ITA