Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vermentino 2015

Classificazione
DOC

Annata
2015

Klima
Der Jahrgang 2015 war geprägt von üppigen Niederschlägen im Winter und einem trockenen und milden Frühjahr. Auf das verglichen mit dem Vorjahr deutlich frühere Austreiben folgte eine ebenfalls früher einsetzende Blüte. Im ersten Teil des Sommers stiegen die Temperaturen stark an, so dass in einigen Lagen Notberieselung erforderlich wurde. Regen und ein Temperaturrückgang in der zweiten Augusthälfte stellten wieder optimale Konditionen für die Pflanzen her, die so ihre vegetative Phase fortsetzen, Zuckergehalt akkumulieren und aromatische Substanzen bilden konnten. Die Lese erfolgte im September.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Es wurde auf jeder Parzelle des Weinbergs separat gelesen je nach dem Reifegrad der Trauben, um in der Kellerei eine große Auswahl an Vermentino-Partien zu erzeugen, die sich nach Aroma und Duft unterscheiden, in denen sich die Einzellage widerspiegelt. Nach der Anlieferung in der Kellerei wurde das Rebgut entrappt und dann zerdrückt und schonend gepresst. Der Most wurde in Inox-Edelstahltanks travasiert, in denen bei einer Temperatur von 16° C die alkoholische Gärung stattfand. Nach einem Monat wurde eine sorgfältige und systematische Prüfung der verschiedenen Weinpartien und anschließend die Assemblage der für die Endkomposition ausgewählten Weine durchgeführt. Im Januar 2016 wurde der Wein 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 erste in Guado al Tasso produzierte Jahrgang von Vermentino war 1996.

Verkostungsnotizen

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. An der Nase frisch und intensiv mit aromatischen Noten, die an Zitrusfrucht und Blüten erinnern. Im Geschmack fruchtig, gut gestützt von der Säure und der mineralischen Komponente, die den Wein schmackhaft und anhaltend machen.