



Vermentino 2016

Classificazione

DOC

Annata

2016

Klima

Der Winter des Jahrgangs 2016 war mild und brachte hervorragende Wasserreserven, die sich nach den üppigen Regenfällen Ende Februar bildeten. Die Vegetationsphase setzte etwas früher als gewöhnlich ein und nahm dann eine reguläre Entwicklung, begleitet von einem sonnigen Frühjahr mit Temperaturen und Niederschlägen gemäß dem jahreszeitlichen Durchschnitt. Der Sommer war heiß, aber ohne extreme Spitzenwerte. Die Beerenreife wurde unterstützt von schönen warmen Sonnentagen und kühlen Nächten, die das Entstehen aromatischer Substanzen und das richtige Verhältnis von Zuckern und Säure förderten. Die Lese der Vermentino-Trauben begann Mitte September und endete in den am spätesten reifenden Weinbergen Anfang Oktober.



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. Bei Anlieferung in der Kellerei wurde das Rebgut entrappt und dann zerdrückt und schonend gepresst. Der Most wurde in Inox-Edelstahltanks gegeben, in denen bei einer Temperatur von 16° C die alkoholische Gärung stattfand. Die verschiedenen Weinpartien wurden sorgfältig und systematisch geprüft und bewertet, bevor die Auswahl für die Endkomposition getroffen wurde. Im Januar 2017 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

In der Farbe strohgelb mit grünlichen Reflexen. An der Nase duftend und intensiv mit aromatischen Noten, die an Zitrusfrucht, kandierte Frucht und Passionsfrucht erinnern. Am Gaumen gut gestützt von der Säure und der mineralischen Komponente, die den Wein schmackhaft und anhaltend machen.