

no image

Klima

Der Jahrgang 2020 begann mit einem milden Winter mit sporadischen Niederschlägen. Die plötzliche Rückkehr der Kälte im März, geprägt insbesondere von einem Frosteinbruch zum Ende des Monats, führte zu keinen relevanten Schäden bei Vermentino, einer Varietät, die später austreibt als andere. Ab Mitte April stiegen die Temperaturen und das Frühjahr nahm einen regulären Fortgang, so dass Blüte und Fruchtansatz im Zeitraum von Ende Mai bis Anfang Juni gut waren. Der Sommer war tendenziell heiß und trocken, aber ohne Spitzentemperaturen. Der September brachte überdurchschnittliche Temperaturen bis zur letzten Woche des Monats, danach war das Wetter tendenziell kühl und regnerisch und blieb so auch bis in den Oktober. Die Lese erfolgte etwas früher als gewöhnlich: sie begann in den ersten Septembertagen und war am 21. September, vor den Regenfällen, abgeschlossen.

Weinbereitung

Jede Parzelle des Weinbergs wurde separat gelesen je nach dem Reifegrad der Trauben, um die komplexen territorialen Merkmale jeder Rebfläche hervorzuheben. Bei Eingang in der Kellerei wurden die Trauben entrappt und die Beeren schonend zerdrückt und 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 regelmäßig geprüft und danach assembliert. Im Januar 2021 wurde der Vermentino der Tenuta Guado al Tasso 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

Der Vermentino di Tenuta Guado al Tasso präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase ist er von schöner aromatischer Intensität mit Noten, die an Zitrusfrüchte, weiße Blüten und tropische Frucht erinnern. Am Gaumen schmackhaft und von guter Persistenz mit einem frischen angenehmen Zitrusfinale.