

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 sonniges Wetter in den Monaten August und September ermöglichte den Trauben, ihre Reife unter optimalen Bedingungen zu vollenden. Die Vermentino-Lese fand wie üblich Mitte bis Ende September statt und brachte Beeren mit einem etwas höheren Gehalt an Extrakt und Zucker.

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 2020 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 guter Intensität mit Noten, die an Zitrusfrüchte, Schale der Zitronatzitrone und Holunderblüten erinnern. Am Gaumen zeigt er mehr Festigkeit, ohne jedoch die hervorragende Frische und Ausgewogenheit zu verlieren. Das Finale ist anhaltend mit leichten Zitrusanklängen.

Awards

Falstaff 91/100 GER