



no image

Clima

L'annata 2017 a Bolgheri, contraddistinta da un inverno asciutto e mite, è stata caratterizzata da un precoce germogliamento della vite. I mesi primaverili ed estivi, tendenzialmente caldi e siccitosi, hanno portato ad un anticipo della raccolta e ad una riduzione importante della produzione garantendo però un'ottima qualità delle uve. La vendemmia è iniziata il 26 agosto e si è conclusa entro la prima decade di settembre, con due settimane di anticipo rispetto alla media.

Vinificazione

Ogni parcella di vigneto è stata raccolta separatamente, in funzione del livello di maturazione delle uve, in modo da creare una vasta scelta di lotti di Vermentino con differenti aromi e profumi. Al momento dell'arrivo in cantina le uve sono state delicatamente dirasate, pigiate e pressate in modo soffice. Il mosto ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura di 16 °C. I vari lotti sono stati accuratamente e sistematicamente valutati e assemblati. L'imbottigliamento è avvenuto nel mese di gennaio 2018.

Dati Storici

Tenuta Guado al Tasso si trova nella piccola e prestigiosa DOC di Bolgheri, sulla costa dell'Alta Maremma, a un centinaio di chilometri a sud-ovest di Firenze. Questa denominazione ha una storia relativamente breve (nasce nel 1994) ma vanta di una fama internazionale come nuovo punto di riferimento nel panorama enologico mondiale. Tenuta Guado al Tasso si estende su una superficie di 1.000 ettari - circa 320 piantati a vigneto, il resto coltivato a grano, girasoli e ulivi - in una splendida piana circondata da colline conosciuta come "anfiteatro bolgherese" per la sua particolare conformazione. I vigneti di Guado al Tasso sono composti prevalentemente con uve di Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot e Vermentino, quest'ultimo coltivato sia a bacca bianca che a bacca nera. Godono di un clima mite per la vicina presenza del mare: le brezze costanti mitigano le calure estive e i rigori dell'inverno, puliscono il cielo e tengono alto l'indice di insolazione. La prima annata prodotta di Vermentino nella Tenuta Guado al Tasso è stata la 1996.



Note Degustative

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta un profumo fragrante e intenso, con aromi che richiamano agli agrumi, alla frutta candita e al frutto della passione. In bocca è ben supportato dalla freschezza e dalla componente minerale, che donano al vino sapidità e persistenza.

Premi all'Annata

Luca Maroni 91/100 IT