



no image

Clima

L'annata 2021 a Bolgheri è stata caratterizzata da un prolungato periodo asciutto da giugno fino a tutto settembre. Tuttavia, a differenza del 2017, l'inverno particolarmente piovoso ha contribuito ad aumentare notevolmente le riserve idriche dei profondi suoli che contraddistinguono il territorio, fornendo alle viti il giusto sostegno per tutta la fase produttiva. La primavera, tendenzialmente fresca, ha favorito un leggero ritardo del germogliamento e della successiva fioritura. Le temperature estive non sono mai state eccessive, consentendo una maturazione lenta e regolare delle uve in ogni vigneto con livelli di integrità e sanità eccellenti. La vendemmia del Vermentino è avvenuta tra il 10 e il 30 settembre, in maniera scalare come di consueto; in questo modo le uve raccolte inizialmente si presentano più ricche in acidità e aromi floreali mentre quelle vendemmiate successivamente mostrano acini più maturi e concentrati in estratto e aromi agrumati.

Vinificazione

Ogni parcella è stata raccolta separatamente, in funzione del livello di maturazione delle uve, in modo da esaltare le complesse caratteristiche territoriali di ogni vigneto. All'arrivo in cantina le uve sono state dirasbate, delicatamente pigiate e pressate in modo soffice. Il mosto ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura di 16 °C. I diversi lotti sono stati accuratamente e regolarmente valutati e assemblati. Il Vermentino di Tenuta Guado al Tasso è stato imbottigliato nel mese di gennaio 2022.

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 calore 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

Il Vermentino di Tenuta Guado al Tasso si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso esprime una bella intensità aromatica, si avvertono sentori di agrumi, fiori bianchi e frutta tropicale. Al palato è sapido e di buona persistenza, con un finale fresco e piacevolmente agrumato.