



no image

Clima

La 2018 è stata un'annata tendenzialmente piovosa, in particolar modo durante l'inverno e la primavera. Queste condizioni climatiche hanno garantito l'accumulo di ottime riserve idriche nel terreno, risultate notevolmente ridotte a seguito della siccità registrata nella stagione 2017. Il germogliamento è avvenuto con una settimana di ritardo rispetto alla media. Durante la fase dell'accrescimento, contraddistinto da precipitazioni e temperature sopra la media, si sono resi necessari tempestivi interventi in vigneto per favorire il naturale decorso della vite. L'estate regolare, caratterizzata da un clima asciutto e caldo, ha garantito le condizioni ottimali per una lenta e costante maturazione delle uve. La vendemmia del Vermentino è avvenuta tra metà e fine settembre, consentendo la raccolta di uve contraddistinte da una buona freschezza e note aromatiche intense e fresche.

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 diraspate, 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 ad una temperatura di 16 °C. I diversi lotti sono stati accuratamente e regolarmente valutati ed assemblati. Il Vermentino di Tenuta Guado al Tasso è stato imbottigliato nel mese di gennaio 2019.

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 è fragrante ed intenso, aromi di frutti gialli e fiori bianchi si uniscono a note agrumate, componendo il caratteristico profilo aromatico. Al palato è piacevole, sapido, con un ottimo equilibrio tra freschezza e componente minerale. Lungo e leggermente agrumato il finale.