

VERMENTINO

Classificazione
Bolgheri D.O.C.

Annata
2023

Uvaggio
Vermentino

Clima

L'annata 2023 a Bolgheri è iniziata con un inverno piuttosto mite e con scarse precipitazioni che hanno portato a un leggero anticipo del germogliamento, avvenuto a partire dal 20 marzo. Durante la primavera, contraddistinta da frequenti piogge anche se di intensità moderata, si sono rese necessarie attente lavorazioni in vigna per preservare lo stato sanitario delle viti. Luglio è stato un mese generalmente caldo e asciutto e ha positivamente rallentato il vigore vegetativo delle viti creando le condizioni ottimali per l'invaiaitura e l'inizio della maturazione delle uve. Ad agosto le temperature sono state nella norma, anche se tra il 20 ed il 25 del mese un insolito vento caldo e asciutto proveniente da nord ha generato qualche fenomeno di disidratazione su foglie e acini nelle zone maggiormente esposte. A fine agosto, una perturbazione di origine atlantica ha portato piogge e refrigerio, ripristinando condizioni favorevoli al buon proseguo della maturazione. Il mese di settembre, soleggiato e asciutto, ha permesso di raggiungere la piena maturazione in ogni parcella di vigneto, con livelli qualitativi eccellenti. La vendemmia del Vermentino è avvenuta nella prima e seconda decade di settembre.

Vinificazione e affinamento

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 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 2024.

Gradazione alcolica
13% Vol.

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 - 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. 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

Il Vermentino di Tenuta Guado al Tasso si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è intenso e caratterizzato da gradevoli sensazioni floreali e fruttate che richiamano gli agrumi, il biancospino e la polpa delle pesche. Al palato è sapido e di buona persistenza, con un finale fresco e piacevolmente agrumato.