



Vermentino 2022

Classificazione

DOC

Annata

2022

Clima

L'annata 2022 a Bolgheri è stata caratterizzata da assenza di piogge da fine inverno fino a buona parte dell'estate. Da metà agosto, l'arrivo di una serie di temporali è stato provvidenziale per il periodo più cruciale di maturazione delle uve. Tale andamento climatico ha infatti garantito un perfetto stato sanitario delle uve ma ha anche favorito una riduzione dello sviluppo vegetativo e della produzione a livello quantitativo. In particolar modo nel Vermentino, i grappoli hanno raggiunto dimensioni nettamente inferiori alla media con conseguente diminuzione delle rese. La vendemmia è stata anticipata rispetto al solito ed è iniziata con le prime selezioni a fine agosto, per terminare intorno metà settembre. Le uve raccolte inizialmente si presentavano più ricche in acidità e aromi floreali mentre quelle vendemmate successivamente hanno mostrato acini più maturi, concentrati in estratto e con note agrumate.



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 2023.

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

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