Classificazione:

Vermentino, Bolgheri DOC

Uvaggio:

100% Vermentino

Clima:

L’inizio del 2012 è stato caratterizzato da temperature piuttosto rigide e con delle nevicate nel mese di febbraio, cosa del tutto eccezionale per la zona.
Il germogliamento, tuttavia, è stato regolare, anche se il numero di grappoli per germoglio si è rivelato basso.
Durante la tarda primavera e la prima parte dell'estate il clima è stato molto caldo e secco, con una conseguente crescita limitata degli acini ed una bassa produzione per ceppo. Questo in aggiunta alla fertilità inferiore già osservata, ha portato ad un calo di circa il 20% della produzione.
Se la quantità non è stata soddisfacente, la qualità è stata il contrario di quello che ci si potrebbe aspettare da una annata così calda: acidità croccante e frutti eccellenti e, soprattutto, tannini di grande qualità.
La vendemmia 2012 ha dimostrato, ancora una volta che l’area di Bolgheri può dare eccellenti vini nelle annate calde. La morfologia del territorio e la presenza nelle vicinanze del mare riescono a mitigare le torride temperature estive, e contribuiscono ad evitare lo stress delle piante che comprometterebbe
l’equilibrio e la buona maturazione dei grappoli.

Vinificazione:

Ogni parcella di vigneto è stata raccolta in più passaggi e le uve sono state vinificate separatamente. Questo allo scopo di creare in cantina una vasta scelta di lotti di Vermentino con differenti aromi e profumi, che derivano dalle caratteristiche delle varie parcelle di vigneto e dal livello di maturazione delle uve raccolte. Una volta trasferite alla cantina le uve sono state diraspate, e poi pigiate e pressate in modo soffice.
Dalla pressatura si sono poi originate differenti frazioni di succo, ciascuna delle quali è stata raffreddata per 24 ore in modo da favorire il naturale deposito dei sedimenti. Il mosto limpido ottenuto è stato travasato in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura tenuta costantemente ad un massimo di 16°C.
I vari lotti sono stati accuratamente e sistematicamente valutati a distanza di un mese dalla fermentazione e quelli selezionati per il blend finale sono stati assemblati per l'imbottigliamento.

Dati storici:

La prima annata prodotta di Vermentino Tenuta Guado al Tasso è stata il 1996. Questa Tenuta è situata a circa 80 chilometri a sud-ovest di Firenze vicino al paese medievale di Bolgheri, in Maremma, i suoi terreni si estendono per circa 1000 ettari dalla costa del Mar Tirreno fino alle colline. Oltre alla coltivazione principale a vigneti vi crescono anche grano, mais, girasoli e olivi.

Note degustative:

Colore giallo paglierino luminoso. All'olfatto gli aromi sono più dolci e maturi del solito, alle note di agrumi ed erbe aromatiche si mischiano in questa annata sentori fruttati che ricordano la pesca gialla e l'albicocca. Al palato è sapido, persistente, fresco e con un piacevole retrogusto fruttato.