

# Antinori

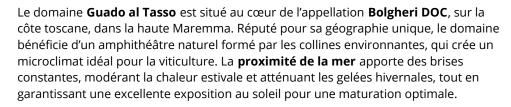
Antinori Guado al Tasso Vermentino est un vin blanc vibrant de la prestigieuse appellation Bolgheri DOC, offrant une expression exceptionnelle du terroir méditerranéen. Avec sa complexité aromatique et son caractère frais aux notes d'agrumes, il séduit les amateurs de vins blancs raffinés et élégants.



# Guado al Tasso Vermentino 2024

Toscane, Italie

## Région et Vignobles





Chaque parcelle de vignoble a été vendangée séparément afin de préserver les caractéristiques uniques de chaque site. Après égrappage et un pressurage doux, le moût a fermenté dans des **cuves en acier inoxydable** à une température contrôlée de **16 °C (61 °F)**, permettant de conserver la fraîcheur et la pureté des arômes.

Après la fermentation, chaque lot a été soigneusement évalué avant d'être assemblé pour créer le vin final, capturant l'essence du terroir de Bolgheri. Le vin a été mis en bouteille en **janvier 2024**, garantissant qu'il conserve sa vivacité et son intensité aromatique.



Alcool :12,50 %

Composition: 100% Vermentino







# Guado al Tasso Vermentino 2024

## Notes de Dégustation

- Robe : Jaune paille avec de légers reflets verts.
- Nez : Bouquet intense et floral, avec des notes de fruits d'agrumes, de fleurs d'aubépine et de chair de pêche.
- **Bouche** : Fraîche et savoureuse, avec des saveurs persistantes et une finale marquée par des touches rafraîchissantes d'agrumes.

#### Le Saviez-Vous?

Le domaine **Guado al Tasso** a commencé à produire du Vermentino en **1996**, devenant l'un des pionniers de ce cépage à Bolgheri. Bien que relativement jeune (DOC reconnue en 1994), cette région est désormais mondialement reconnue comme une référence pour la production de vins de grande qualité.

#### Accords Mets et Vins

- Bar grillé au citron et romarin : Les notes citronnées du vin rehaussent les saveurs délicates du poisson.
- **Spaghetti alle vongole (spaghetti aux palourdes)** : Ses qualités minérales et savoureuses complètent le caractère salin du plat.
- Salade de fromage de chèvre aux herbes fraîches : L'acidité du vin équilibre la richesse du fromage.
- **Risotto aux asperges et Parmesan** : Sa fraîcheur et sa persistance s'accordent parfaitement avec la texture crémeuse du risotto.



#### Wine Spectator (WS): 90 Points (2023)

An intensely flavored white, delivering notes of white flowers, passion fruit, peach, apple and spices, with a hint of wild Mediterranean herbs. Harmonious and succulent, this persists on the aftertaste. Drink now through 2028. 7,500 cases imported.



#### Decanter (DCT): 91 Points (2016)

A versatile wine that is fragrant and expressive. Ripe peachy fruit and a clean aftertaste. There is a zesty edge, a touch of oiliness and crunchy acidity to finish. Drinking Window 2018 - 2021



#### Wines & Spirits (W&S): 90 Points (2016)

Cool nights near harvest enhanced this wine's aromatic freshness, with scents of white blossoms and citrus peel leading into flavors of white grapefruit, lemongrass, and lavender honey. It feels pretty and poised, offering ripe fruit flavors without sweetness, with a clean sweep of acidity that carries a note of pink sea salt on the finish.



