

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.

Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI



Guado al Tasso Vermentino 2024

Toscane, Italie

Région et Vignobles

Le domaine **Guado al Tasso** est situé au cœur de l'appellation **Bolgheri DOC**, sur la côte toscane, dans la haute Maremma. Réputé pour sa géographie unique, le domaine bénéficie d'un amphithéâtre naturel formé par les collines environnantes, qui crée un microclimat idéal pour la viticulture. La **proximité de la mer** apporte des brises constantes, modérant la chaleur estivale et atténuant les gelées hivernales, tout en garantissant une excellente exposition au soleil pour une maturation optimale.

Le domaine s'étend sur **1 000 hectares (2 500 acres)**, dont **320 hectares (790 acres)** sont consacrés aux vignes. Ce Vermentino profite des sols calcaires et sableux de Bolgheri, qui renforcent l'intensité aromatique et la structure minérale du vin. Le millésime 2023 s'est distingué par un hiver doux, un été chaud et sec, et des pluies bénéfiques fin août, offrant des conditions idéales pour atteindre une maturité parfaite. La récolte des raisins de Vermentino s'est déroulée entre le **1□□ et le 20 septembre**, donnant des fruits d'une qualité exceptionnelle.

Vinification

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

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

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.