Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Il Bruciato 2012

Classificazione
DOC Rosso

Annata
2012

Clima
I primi mesi del 2012 sono stati piuttosto freddi e segnati dall'abbondante nevicata del mese di febbraio, cosa insolita per il litorale toscano. Il germogliamento è avvenuto in modo regolare, ma con una quantità di grappoli piuttosto bassa. Gli ultimi mesi primaverili e i primi mesi estivi sono stati caldi e secchi, con una conseguente crescita limitata degli acini ed una bassa produzione per ceppo. Questo andamento climatico, oltre alla bassa fertilità, ha portato ad una riduzione del 20% della produzione. Se la quantità è stata bassa, la qualità complessiva invece è stata superiore rispetto a quello che ci si poteva aspettare da un'annata così torrida - ottime uve, forte acidità, e, soprattutto, tannini di alta qualità. La vendemmia 2012 ha dimostrato, ancora una volta, che la zona di Bolgheri può dare ottimi vini anche nelle annate più calde: la morfologia del territorio e la vicinanza del mare riescono a mitigare le alte temperature estive e contribuiscono a prevenire lo stress delle piante che comprometterebbe l'equilibrio e la giusta maturazione dei grappoli.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve selezionate provengono da una serie di vigneti che si estendono per oltre 80 ettari e che esprimono le tipiche caratteristiche varietali della zona di produzione di Bolgheri. Il vino fermenta per 10-15 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata compresa tra i 28 e i 30 °C. Una parte di Merlot e Syrah è stata fermentata a temperature più basse per mantenere meglio gli aromi varietali. La fermentazione malolattica si è svolta parte in barrique e parte in serbatoi di acciaio inox concludendosi entro la fine dell'anno. Successivamente il vino è stato travasato e poi rimesso in barrique dove ha maturato per altri 8 mesi, al termine dei quali è stato imbottigliato. Ha fatto seguito un affinamento in bottiglia di 4 mesi.

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. Il Bruciato nasce nel 2002, in una delle più difficili vendemmie di Tenuta Guado al Tasso, per raccontare e far conoscere secondo uno stile moderno il terroir unico di Bolgheri. L'uvaggio utilizzato inizialmente era quello del Guado al Tasso per poi cambiare negli anni composizione varietale ed avere una rosa di vigneti dedicata. Il Bruciato non è stato prodotto nel 2003.

Note Degustative

Al naso dominano intense note di frutti rossi maturi, seguite da piacevoli sentori di spezie dolci. Al palato, il vino risulta equilibrato, armonioso e avvolgente. Un vino molto piacevole da bere.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Antonio Galloni
92/100
USA

James Suckling
91/100
USA

Wine Advocate
90/100
USA

Wine Spectator
91/100
USA