Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Il Bruciato 2014

Classificazione
Bolgheri DOC Rosso

Jahrgang
2014

Klima
Im Herbst und Winter waren die Temperaturen mild bei häufigen Regenfällen, die die Böden gesättigt und kühl gehalten haben. Das Austreiben erfolgte zum normalen Zeitpunkt Anfang April und die anschließenden Phasen der vegetativen Entwicklung und Blüte waren dank der freundlichen Temperaturen im Mai und Juni und des geringen Niederschlags regulär. Der Sommer war jedoch geprägt von häufigem Regen und kühlem Wetter bis zum Lesezeitpunkt. Dies führte zu einer späteren Reife der Beeren und machte erheblichen Einsatz bei der Selektion der Trauben sowohl im Weinberg als auch auf den Tischen in der Kellerei erforderlich.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Das selektierte Rebgut stammt von einer Reihe von Weinbergen, die 80 ha umfassen und die typischen Merkmale des Bolgheri-Territoriums aufweisen. Gärung und Mazeration erfolgten in temperaturregulierten Inox-Edelstahltanks bei 28 – 30° C und dauerten etwa 10 bis 15 Tage. Bei einer Partie der Merlot- und Syrah-Moste wurden die Gärtemperaturen niedriger gehalten, damit die sortentypischen Aromen stärker gewahrt blieben. Der Wein durchlief die malolaktische Gärung, die vor Jahresende abgeschlossen war, zum Teil in Barriques und zum Teil in Inox-Edelstahltanks. Anschließend wurde er travasiert und wieder in Barriques gefüllt, wo er bis zur Flaschenabfüllung weitere 7 Monate ruhte. Es folgte eine viermonatige Verfeinerung in der Flasche.

Geschichte

Die Tenuta Guado al Tasso liegt in der kleinen namhaften DOC Bolgheri an der nördlichen Maremma-Küste, etwa 100 km südwestlich von Florenz. Die Appellation hat eine relativ kurze Geschichte (gegründet 1994), genießt aber internationales Ansehen als neuer Bezugspunkt im weltweiten önologischen Panorama. Die Tenuta Guado al Tasso umfasst insgesamt 1.000 ha Land – rund 320 ha Rebflächen und der Rest Weizen- und Sonnenblumenfelder und Olivenhaine – in einer reizvollen, von Hügeln umgebenen Ebene, die wegen ihrer besonderen Formation als ″Amphitheater von Bolgheri″ bekannt ist. Die Weinberge von Guado al Tasso sind vorwiegend mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot und Vermentino bestockt, letzterer wird sowohl in der weißschaligen wie in der rotschaligen Spielart kultiviert. Außerdem gibt es in kleinerer Menge auch Grenache, Petit Verdot, Viognier und Sémillon. Das Klima ist mild dank des nahe gelegenen Meeres: die beständigen Brisen mildern die sommerliche Hitze und die Strenge des Winters, sorgen für klaren Himmel und halten die Sonneneinstrahlung hoch. Der Bruciato entstand 2002, in einem der schwierigsten Jahrgänge der Tenuta Guado al Tasso. Er soll vom einzigartigen Terroir in Bolgheri erzählen und es in moderner Interpretation bekannt machen. Die ursprünglich verwendet Cuvée war die der Rebsorten von Guado al Tasso, aber im Laufe der Jahre wandelte sich die Komposition, bis es schließlich eine Reihe von speziell für den Bruciato bestimmten Weinbergen gab. Im Jahr 2003 wurde der Bruciato nicht erzeugt.

Verkostungsnotizen

An der Nase reich und verführerisch mit Noten von süßem Gewürz, geröstetem Kaffee und reifen roten Beeren. Am Gaumen fein und ausgewogen, gute Länge und ein angenehm fruchtiger Nachgeschmack.