Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI




# Il Bruciato 2025

## Classificazione
Bolgheri DOC Rosso

## Jahrgang
2025

## Klima
Der Jahrgang 2025 in Bolgheri begann mit einem milden und besonders regnerischen Winter. Die üppigen Regenfälle hielten bis in den Mai an, während der Juni trocken und sehr warm war, was gestützt von den in den Vormonaten gebildeten Wasserreserven eine optimale Ausgewogenheit in den Weinbergen begünstigte. Im weiteren Verlauf war der Sommer mild mit Niederschlägen über dem langjährigen Durchschnitt, aber gut über die Monate Juli, August und September verteilt. Der Farbansatz begann etwa eine Woche früher als sonst und die Traubenreife war einheitlich bei makellosem Gesundheitszustand. Die Lese startete ab dem 25. August mit Merlot, setzte sich dann von Anfang bis Mitte September mit Cabernet Franc, Syrah und Petit Verdot fort und schloss mit Cabernet Sauvignon vom 16. bis 19. September. Insgesamt ein frischer Jahrgang von großer Ausgewogenheit, geprägt von einer guten Wasserbilanz, die dem Wein Struktur und ein exzellentes aromatisches Profil verliehen hat. Der Bruciato dieses Jahres zeigt intensive Noten von knackigen roten Früchten begleitet von Blüten- und Balsamnuancen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

## Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die selektierten Trauben entrappt und schonend zerdrückt. Gärung und Mazeration erfolgten in temperaturregulierten Inox-Edelstahlbehältern bei 28 – 30 °C und dauerten etwa 15 bis 20 Tage. Bei einer Partie der Merlot- und Syrah-Moste wurden die Gärtemperaturen etwas niedriger gehalten, damit die sortentypischen Aromen stärker gewahrt blieben. Die Weine durchliefen die malolaktische Gärung, die für alle Varietäten vor Jahresende abgeschlossen war, zum Teil in Barriques und zum Teil in Inox-Edelstahltanks. Danach wurde Cabernet Sauvignon mit den anderen Varietäten vereint. Der so gewonnene Wein wurde erneut in Barriques gegeben, in denen er mindestens sechs Monate bis zur Abfüllung in Flaschen ruhte.

## 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

Il Bruciato 2025 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase intensive Noten von roten Beeren wie Johannisbeere und rote Heidelbeere im Wechselspiel mit delikaten Blüten- und Balsamnoten. Am Gaumen zeigt er große Trinkbarkeit, charakterisiert von optimaler Frische, markanter als sonst, die von reifen seidigen Tanninen und einer angenehm schmackhaften Prägung begleitet wird.