Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Il Bruciato 2021

Classificazione
Bolgheri DOC Rosso

Jahrgang
2021

Klima
Der Jahrgang 2021 in Bolgheri war geprägt von einer langen Trockenperiode von Juni bis September. Aber im Gegensatz zum Jahr 2017 verhalf der besonders regnerische Winter zu einer erheblichen Erhöhung der Wasserreserven in den tiefen Böden, die dieses Territorium kennzeichnen, und somit zur richtigen Unterstützung für die ganze produktive Periode. Das Frühjahr, tendenziell kühl, führte zu einer leichten Verspätung des Austreibens und der Blüte. Die Sommertemperaturen waren nie extrem hoch, so dass auf jedem Weinberg eine langsame reguläre Reife der Trauben mit einem exzellenten Grad an Unversehrtheit und Gesundheit möglich war. Die Lese begann in den ersten Septembertagen mit Merlot, setzte sich Mitte des Monats mit Cabernet Franc und Syrah fort und schloss Ende September mit Cabernet Sauvignon und Petit Verdot.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die selektierten Trauben entrappt und schonend gepresst. 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. 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 Merlot und Syrah und kleinen Mengen an Cabernet Franc und Petit Verdot vereint. Der so gewonnene Wein wurde erneut in Barriques gegeben, in denen er 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

Der Bruciato 2021 präsentiert sich in der gewohnten intensiven rubinroten Farbe. An der Nase prägnante Noten von reifen roten Beeren, süßem Gewürz und Tabak. Am Gaumen ist der Wein gut strukturiert, vollmundig und mit einem angenehmen fruchtigen Nachgeschmack, der ihm angenehme Trinkbarkeit und Persistenz verleiht.