Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Durante l'autunno e l'inverno le temperature sono state miti con frequenti piogge che hanno saturato e mantenuto freddi i terreni. Il germogliamento è avvenuto a inizio aprile come nella norma e le successive fasi di sviluppo vegetativo e fioritura sono avvenute regolarmente grazie alle temperature miti di maggio e giugno e alla bassa piovosità. Il periodo estivo è stato invece caratterizzato da frequenti precipitazioni e da temperature non elevate fino al momento della vendemmia. Questo ha comportato un ritardo nella maturazione delle uve e un notevole impegno nella selezione dei grappoli sia in campo che sui tavoli di cernita in cantina.

Vinificazione

Le uve selezionate provengono da una rosa di vigneti che si estende per circa 80 ettari e che esprime le caratteristiche tipiche del territorio di Bolgheri. La fermentazione e la macerazione sono state condotte in serbatoi di acciaio inox termo condizionati per un periodo di circa 10-15 giorni ad una temperatura di 28-30 °C. Una parte dei mosti di Merlot e Syrah è stata mantenuta a temperature di fermentazione più basse per conservare maggiormente gli aromi varietali. La fermentazione malolattica si è svolta parte in barrique e parte in serbatoi di acciaio inox ed è terminata entro la fine dell'anno. Successivamente il vino è stato travasato e poi rimesso in barriques dove ha riposato per altri 7 mesi, al termine dei quali si è proceduto all'imbottigliamento. 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. Vi è poi una piccola presenza di Grenache, Petit Verdot, Viogner e Sémillon. 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Al naso è ricco e attraente, con note di spezie dolci, caffe tostato e piccoli frutti rossi maturi. Al palato il vino risulta fine ed equilibrato, di buona persistenza e dal retrogusto piacevolmente fruttato.