Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2019 è stata contraddistinta da un periodo tendenzialmente freddo tra aprile e maggio e da un clima generalmente caldo e asciutto fino a luglio. L'inziale leggero ritardo del ciclo vegetativo è stato recuperato a partire dall'estate. Il repentino aumento delle temperature, soprattutto per le varietà più tardive dove l'allegagione non era ancora terminata, ha favorito una produzione caratterizzata da grappoli spargoli e leggeri. Il clima stabile e soleggiato dei mesi di agosto e settembre ha permesso alle uve di completare la maturazione in condizioni ottimali. La vendemmia è iniziata con il Merlot a inizio settembre e si è conclusa con il Cabernet Sauvignon a inizio ottobre. Tra metà e fine settembre sono state raccolte anche le altre varietà: Syrah e piccole quantità di Cabernet Franc e Petit Verdot.

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve selezionate sono state diraspate e pigiate in modo soffice. La fermentazione e la macerazione hanno avuto luogo in serbatoi di acciaio inox termo-condizionati per un periodo di circa 10-15 giorni a una temperatura di 28-30 °C. Una parte dei mosti di Merlot e Syrah è stata mantenuta a temperature di fermentazione più basse per preservare maggiormente gli aromi varietali. La fermentazione malolattica ha avuto luogo in parte in barrique e in parte in serbatoi di acciaio inox, ed è terminata entro la fine dell'anno per tutte le varietà. Successivamente il Cabernet Sauvignon si è unito al Merlot, al Syrah, e a piccole quantità di Cabernet Franc e Petit Verdot: il vino così ottenuto ha incontrato nuovamente la barrique, dove ha riposato prima di concedersi all'imbottigliamento.

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

Il Bruciato 2019 si presenta del consueto colore rosso rubino intenso. Al naso è caratterizzato da note di piccoli frutti neri integri, spezie dolci e tabacco. Al palato ha buona struttura, armonia e piacevolezza di beva. Nel retrogusto sono le note fresche e fruttate a predominare, donando al vino succulenza e dolcezza.