Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Note Degustative

Il Bruciato 2016 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano note di piccoli frutti rossi maturi, aromi di spezie dolci, ed una leggera e fresca nota mentolata. Al palato è ben strutturato, persistente e molto piacevole nel retrogusto fruttato.

Clima

L'annata 2016 è stata caratterizzata da un inverno mite con sporadiche ma abbondanti precipitazioni che hanno permesso di accumulare ottime riserve idriche nel terreno. La ripresa vegetativa è avvenuta con un leggero anticipo rispetto alla norma ed è poi proseguita in maniera regolare, accompagnata da una primavera soleggiata con temperature e piogge nella media stagionale. L'estate è stata tendenzialmente calda, senza eccessivi picchi di temperatura. La maturazione delle uve è stata accompagnata da giornate tendenzialmente calde e soleggiate, seguite da notti fresche che hanno favorito lo sviluppo delle sostanze aromatiche ed il corretto rapporto tra zuccheri e acidità. La vendemmia è avvenuta tra la fine di agosto e la fine di settembre.

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

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve selezionate sono state diraspate e pressate in modo soffice. 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 è avvenuta in parte in barrique ed in parte in serbatoi di acciaio inox, ed è terminata entro la fine dell'anno per tutte le varietà. A questo punto il Cabernet Sauvignon si è unito al Merlot ed allo Syrah: il vino così ottenuto ha incontrato nuovamente la barriques, dove ha riposato per altri 7 mesi prima di concedersi all'imbottigliamento. Il Bruciato ha affinato 4 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Premi all'Annata

Wine Advocate 93+/100 USA