Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI




# Il Bruciato 2018

## Classificazione
Bolgheri DOC Rosso

## Annata
2018

## Clima
La 2018 è stata un'annata caratterizzata da frequenti precipitazioni, in particolar modo durante l'inverno e la primavera. Queste condizioni climatiche hanno garantito l'accumulo di ottime riserve idriche nel terreno, risultate notevolmente ridotte a seguito del clima tendenzialmente secco della stagione 2017. Il germogliamento è avvenuto con una settimana di ritardo rispetto alla media. L'estate regolare, caratterizzata da un clima asciutto e caldo, ha garantito le condizioni ottimali per una lenta e costante maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata con il Merlot a partire dalla prima decade di settembre, è proseguita con lo Syrah, per concludersi nell'ultima decade di settembre con il Cabernet Sauvignon.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

## 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 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 ha avuto luogo in parte in barrique ed 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 ed a lo Syrah: 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.

## Note Degustative

Il Bruciato 2018 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è caratterizzato da note di piccoli frutti rossi maturi e spezie dolci. Al palato ha buona struttura, armonia e piacevolezza di beva. Lievi sensazioni di menta e liquirizia impreziosiscono il retrogusto.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

# Premi all'Annata

**Wine Enthusiast**
90/100
USA

**James Suckling**
93/100
USA

**Wine Advocate**
92+/100
USA