



Il Bruciato 2020

Classificazione

Bolgheri DOC Rosso

Annata

2020

Clima

L'annata 2020 è iniziata con un inverno mite e con sporadiche precipitazioni. L'improvviso ritorno di freddo a marzo, contraddistinto da una gelata avvenuta a fine mese, non ha causato danni rilevanti se non in alcuni vigneti più giovani di Cabernet Franc che, come di consueto, hanno un germogliamento più precoce. Da metà aprile le temperature sono aumentate e la primavera è proseguita regolarmente favorendo una buona fioritura e allegagione, avvenute tra fine maggio e inizio giugno. L'estate è stata tendenzialmente calda e asciutta, ma senza picchi di calore. Settembre è stato contraddistinto da temperature sopra la media fino all'ultima settimana del mese, periodo dopo il quale si è registrato un clima tendenzialmente fresco e piovoso che si è protratto fino a ottobre. La vendemmia è iniziata il 3 settembre con il Merlot e si è conclusa con il Cabernet Sauvignon il 2 ottobre. Le altre varietà, parte del blend, sono state raccolte tra metà e fine settembre.



Vinificazione

All’arrivo in cantina le uve selezionate sono state diraslate 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. 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 2020 si presenta del consueto colore rosso rubino intenso. Al naso è intenso e attraente, con sentori di ribes, mora, leggera vaniglia e spezie dolci. Ottima l’armonia al palato, dove è il retrogusto fruttato a predominare e a conferire al vino gradevolezza di beva e persistenza.