



Il Bruciato 2021

Classificazione

Bolgheri DOC Rosso

Annata

2021

Clima

L'annata 2021 a Bolgheri è stata caratterizzata da un prolungato periodo asciutto da giugno fino a tutto settembre. Tuttavia, a differenza del 2017, l'inverno particolarmente piovoso ha contribuito ad aumentare notevolmente le riserve idriche dei profondi suoli che contraddistinguono il territorio, fornendo alle viti il giusto sostegno per tutta la fase produttiva. La primavera, tendenzialmente fresca, ha favorito un leggero ritardo del germogliamento e della successiva fioritura. Le temperature estive non sono mai state eccessive, consentendo una maturazione lenta e regolare delle uve in ogni vigneto con livelli di integrità e sanità eccellenti. La vendemmia è iniziata con il Merlot i primi di settembre, è proseguita con il Cabernet Franc e il Syrah intorno alla metà del mese per concludersi con il Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot alla fine di settembre.

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.

Note Degustative

Il Bruciato 2021 si presenta del consueto colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano note di piccoli frutti rossi maturi, spezie dolci e tabacco. Al palato è ben strutturato, avvolgente e con un piacevole retrogusto fruttato che gli conferisce piacevolezza di beva e persistenza.