



## Il Bruciato 2022

### Classificazione

Bolgheri DOC Rosso

### Annata

2022

### Clima

L'annata 2022 a Bolgheri è stata caratterizzata da assenza di piogge da dalle fasi finali dell'inverno fino a buona parte dell'estate. Queste condizioni climatiche hanno portato a un anticipo sia del germogliamento che di tutte le altre fasi fenologiche, fioritura e allegagione, fino all'invasatura. Da metà agosto, l'arrivo di una serie di temporali è stato provvidenziale per il periodo cruciale di maturazione delle uve. Tale andamento climatico ha infatti garantito un perfetto stato sanitario delle uve ma ha anche favorito una riduzione dello sviluppo vegetativo e della produzione a livello quantitativo. Grazie alle piogge di agosto, le uve al momento della raccolta si presentavano con un buon bilanciamento tra zuccheri e acidità. La vendemmia è iniziata con il Merlot a fine agosto, in leggero anticipo rispetto alla media, ed è poi proseguita con il Syrah e Cabernet Franc tra inizio e metà settembre per poi concludersi con il Petit Verdot e Cabernet Sauvignon alla fine del mese. La 2022 è da considerarsi un'annata più orientata verso la freschezza e l'espressione del frutto che alla potenza.



## 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. 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 2022 si presenta del consueto rosso rubino intenso. Al naso prevalgono note di piccoli frutti rossi maturi, accompagnati da piacevoli sentori di spezie dolci, leggere sensazioni mentolate e aromi di tabacco. Al palato è ben strutturato, avvolgente e con un piacevole retrogusto fruttato che gli conferisce piacevolezza di beva e persistenza.