



Il Bruciato 2023

Classificazione

Bolgheri DOC Rosso

Annata

2023

Clima

L'annata 2023 a Bolgheri è iniziata con un inverno piuttosto mite e con scarse precipitazioni che hanno portato a un leggero anticipo del germogliamento, avvenuto a partire dal 20 marzo. Durante la primavera, contraddistinta da frequenti piogge anche se di intensità moderata, si sono rese necessarie attente lavorazioni in vigna per preservare lo stato sanitario delle viti. Luglio è stato un mese generalmente caldo e asciutto e ha positivamente rallentato il vigore vegetativo delle viti creando le condizioni ottimali per l'invasatura e l'inizio della maturazione delle uve. Ad agosto le temperature sono state nella norma mentre verso la fine del mese, una perturbazione di origine atlantica ha portato piogge e refrigerio, ripristinando condizioni favorevoli al buon proseguo della maturazione. Il mese di settembre, soleggiato e asciutto, ha permesso di raggiungere la piena maturazione in ogni parcella di vigneto, con livelli qualitativi eccellenti. Il Merlot è stato raccolto tra inizio e metà settembre, mentre Syrah e Cabernet Franc tra metà e fine settembre. La vendemmia si è conclusa con il Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot nella prima decade di ottobre.



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 15-20 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 2023 si presenta del consueto rosso rubino intenso. Al naso è dolce e avvolgente, con sentori di piccoli frutti rossi maturi e prugna che si uniscono a delicati aromi speziati. Al palato è ricco e allo stesso tempo delicato, potente e aggraziato. Un vino dalla grande piacevolezza di beva, caratterizzato da una buona concentrazione e dolcezza dei tannini capaci di conferire dimensione, persistenza ed equilibrio.