Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Il Bruciato 2024

Classificazione
Bolgheri DOC Rosso

Annata
2024

Clima
I mesi invernali sono stati caratterizzati da piogge copiose e temperature miti, che hanno favorito un germogliamento anticipato di circa 10 giorni rispetto al solito, avvenuto tra fine marzo e i primi di aprile. La primavera si è contraddistinta per frequenti precipitazioni e temperature più basse rispetto alla media storica, consentendo una lunga e regolare fioritura, durata circa quindici giorni. Le ottime riserve idriche accumulate nei mesi invernali-primaverili hanno consentito alle piante di affrontare al meglio il periodo estivo, caratterizzato da un clima generalmente caldo e asciutto, permettendo una corretta formazione e sviluppo degli acini. La vendemmia è stata contraddistinta da una stagione generalmente calda, interrotta da alcune piogge a fine settembre, donando alle uve un'ottima espressione varietale e un buon rapporto tra zuccheri e acidità. Il Merlot è stato raccolto tra il 27 agosto e il 7 settembre, mentre a seguire sono state raccolte le altre varietà: Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon. La raccolta si è conclusa a fine settembre con vini caratterizzati da uno stile più fresco e verticale del solito.

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 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 leggermente 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 alle altre varietà: il vino così ottenuto ha incontrato nuovamente la barrique, dove ha riposato per almeno 6 mesi 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 2024 si presenta del consueto colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano note di piccoli frutti rossi come di lampone, di ciliegia, ai quali si uniscono sensazioni di vaniglia, tabacco e leggero zucchero filato. Al palato è equilibrato e avvolgente: la piacevole freschezza è accompagnata da una buona persistenza e da un gradevole retrogusto fruttato. Un vino che rimane fedele al suo stile e che sorprende sempre per la piacevolezza di beva.