Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Il Bruciato 2025

Classificazione
Bolgheri DOC Rosso

Annata
2025

Clima
L'annata 2025 a Bolgheri è iniziata con un inverno mite e particolarmente piovoso. Le piogge sono risultate abbondanti fino al mese di maggio, mentre giugno è stato asciutto e particolarmente caldo, favorendo l'ottimale equilibrio nei vigneti, supportati dalle buone riserve idriche accumulatesi nei mesi precedenti. L'estate è proseguita mite e con una piovosità superiore alle medie storiche, ma ben distribuita tra luglio, agosto e settembre. L'invaiatura è avvenuta con leggero anticipo, circa 1 settimana, e la maturazione delle uve è stata uniforme e caratterizzata da un livello sanitario impeccabile. La vendemmia è iniziata con il Merlot a partire dal 25 agosto, per poi proseguire con il Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot tra inizio e metà settembre, per poi concludersi con il Cabernet Sauvignon tra 16 e il 19 settembre. Nel complesso un'annata fresca e di grande equilibrio, caratterizzata da un buon bilancio idrico, capace di donare al vino una buona struttura e un eccellente profilo aromatico. In questo millesimo spiccano intense note di frutti rossi croccanti accompagnate da sensazioni floreali e balsamiche.

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 2025 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è caratterizzato da intense note di piccoli frutti rossi come ribes e mirtillo rosso che si alternano a delicate note floreali e balsamiche. Al palato mostra una grande bevibilità caratterizzata da un'ottima freschezza, più marcata del consueto, accompagnata da tannini maturi, setosi e una piacevole impronta sapida.