Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Il Bruciato 2017

Classificazione
DOC Rosso

Annata
2017

Clima
L'annata 2017 a Bolgheri, contraddistinta da un inverno asciutto e mite, è stata caratterizzata da un precoce germogliamento della vite. I mesi primaverili ed estivi, tendenzialmente caldi e siccitosi, hanno portato ad un anticipo della raccolta e ad una riduzione importante della produzione garantendo però un'ottima qualità delle uve. La vendemmia per Il Bruciato è iniziata il 26 agosto e si è conclusa entro la prima decade di settembre, con due settimane di anticipo rispetto alla media.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve selezionate sono state diraspate e pressate in modo soffice. La fermentazione e la macerazione sono state condotte in serbatoi di acciaio inox termo condizionati per un periodo di circa 10-15 giorni ad una temperatura di 28-30 °C. Una parte dei mosti di Merlot e Syrah è stata mantenuta a temperature di fermentazione più basse per conservare maggiormente gli aromi varietali. La fermentazione malolattica è avvenuta in parte in barrique ed 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 ed allo Syrah: 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 2017 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano note di piccoli frutti rossi e neri, caratteristici di quest'annata, capace di donare al vino un'ottima concentrazione. Completano il bouquet note di spezie dolci ed una leggera sensazione di liquirizia. Al palato è ben strutturato, persistente e molto piacevole nel retrogusto fruttato.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Wine Advocate
91/100
USA

James Suckling
93/100
USA