


Classificazione:

Bolgheri DOC

Uvaggio:

65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Syrah

Clima:

I primi mesi del 2012 sono stati piuttosto freddi e segnati dall'abbondante nevicata del mese di febbraio, cosa insolita per il litorale toscano. Il germogliamento è avvenuto in modo regolare, ma con una quantità di grappoli piuttosto bassa. Gli ultimi mesi primaverili e i primi mesi estivi sono stati caldi e secchi, con una conseguente crescita limitata degli acini ed una bassa produzione per ceppo. Questo andamento climatico, oltre alla bassa fertilità, ha portato ad una riduzione del 20% della produzione. Se la quantità è stata bassa, la qualità complessiva invece è stata superiore rispetto a quello che ci si poteva aspettare da un'annata così torrida - ottime uve, forte acidità, e, soprattutto, tannini di alta qualità. La vendemmia 2012 ha dimostrato, ancora una volta, che la zona di Bolgheri può dare ottimi vini anche nelle annate più calde: la morfologia del territorio e la vicinanza del mare riescono a mitigare le alte temperature estive e contribuiscono a prevenire lo stress delle piante che comprometterebbe l'equilibrio e la giusta maturazione dei grappoli.



Il Bruciato / 2012

Vinificazione:

Le uve selezionate provengono da una serie di vigneti che si estendono per oltre 80 ettari e che esprimono le tipiche caratteristiche varietali della zona di produzione di Bolgheri. Il vino fermenta per 10-15 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata compresa tra i 28 e i 30°C. Una parte di Merlot e Syrah è stata fermentata a temperature più basse per mantenere meglio gli aromi varietali. La fermentazione malolattica si è svolta parte in barrique e parte in serbatoi di acciaio inox concludendosi entro la fine dell'anno. Successivamente il vino è stato travasato e poi rimesso in barrique dove ha maturato per altri 8 mesi, al termine dei quali è stato imbottigliato. Ha fatto seguito un affinamento in bottiglia di 4 mesi.

Dati storici:

La Tenuta Guado al Tasso è situata a circa 80 km a sud-ovest di Firenze, nei pressi del paese di origine medievale di Bolgheri, in Alta Maremma. La proprietà, di circa 1.000 ettari, si estende dalla costa del Mar Tirreno fino alle colline e comprende, oltre a 300 ettari di vigneti, anche terreni adibiti alla coltivazione di grano, orzo, avena e olivi, nonché un bosco nel quale è presente un allevamento di suini di cinto senese.

Note degustative:

Al naso dominano intense note di frutti rossi maturi, seguite da piacevoli sentori di spezie dolci. Al palato, il vino risulta equilibrato, armonioso e avvolgente. Un vino molto piacevole da bere.