ACQUISTATO IL .....

"Il Bruciato" Bolgheri Rosso DOC 2024 2024



Un'icona del vino italiano

Un vino che non ha bisogno di presentazioni, il Bruciato ha contribuito a diffondere nel mondo la conoscenza del Bolgheri. Vino iconico del proprio territorio, il Bruciato di Tenuta Guado al Tasso è davvero un mito!

Il marchio più blasonato del vino con una storia che dura da più di 600 anni: Antinori è questo e molto altro ancora! Basti pensare alle tenute: a quelle storiche di Toscana e Umbria si sono uniti investimenti in altre zone vocate per la produzione di vini di qualità, anche all'estero. Un nome che da sempre ha saputo innovare, delineando quelle che sono oggi le linee guida di produzione di tante altre realtà e diventando così precursore di uno stile che oggi ci rappresenta nel mondo.

La Vigna

Terreno	Di medio impasto prevalentemente sabbioso-limoso
Esposizione	Ovest, 10-30 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5500 ceppi

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	37% Cabernet Sauvignon, 28% Cabernet Franc, 19% Merlot, 8% Syrah, 8% Petit Verdot
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 4 anni da oggi
Abbinamento	Piatti a base di carne
Vinificazione	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 vino è stato travasato e poi rimesso in barriques dove ha riposato per altri 7 mesi, al termine dei quali si è proceduto all'imbottigliamento. Ha fatto seguito un affinamento in bottiglia di 4 mesi.
Sensazioni	Dal colore rosso rubino intenso, al naso è complesso con note di frutti rossi, spezie dolci e caffè tostato. Al palato è corposo, rotondo e di splendida armonia e piacevolezza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821