




BOLGHERI GUADO AL TASSO IL BRUCIATO

PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2012	
AIS	2012	
ESPRESSO	2011	
VERONELLI	2012	88/100
WINE SPECTATOR	2012	91/100
ROBERT PARKER	2011	89/100

NOME COMPLETO

Bolgheri DOC Guado al Tasso Il Bruciato Marchesi Antinori 2014

DENOMINAZIONE

Bolgheri DOC

ORIGINE

Toscana

VITIGNO

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

AFFINAMENTO

Barriques

FORMATO

0.75

AROMI DEL VINO

Spezie dolci, caffè tostato, frutti rossi maturi

ABBINAMENTI

Primi piatti, ragù di carne, carni rosse alla brace, carni in umido, formaggi stagionati

GRADO ALCOLICO

14%

TEMPERATURA

18 - 20°C

DEGUSTAZIONE

Il Bolgheri *Il Bruciato* dei Marchesi Antinori nasce nei vigneti della tenuta Guado al Tasso, situata nei pressi del paese di origine medievale Bolgheri, nella zona della Maremma toscana.

E' prodotto al 65% con uve Cabernet Sauvignon, al 20% con uve Merlot e al 15% con Syrah, lasciate fermentare per 10 - 15 giorni in serbatoi di acciaio inox alla temperatura controllata di 28 - 30°C. Successivamente il vino subisce il processo di fermentazione malolattica in parte in barriques e in parte in serbatoi di acciaio inox, prima di essere travasato e rimesso in barriques per 7 mesi per la maturazione. Una volta imbottigliato, il vino riposa per altri 4 mesi in bottiglia.

Il Bolgheri *Il Bruciato* è un vino rosso dall'intenso bouquet, in cui dominano note di spezie dolci, caffè tostato e piccoli frutti rossi maturi. Al naso risulta ricco ed attraente. Questo

vino regala al palato una buona persistenza. Rappresenta il connubio perfetto tra equilibrio e raffinatezza.

Perfetto per accompagnare primi piatti saporiti a base di ragù di carne, è ideale in abbinamento a carni rosse alla griglia, carni in umido e formaggi stagionati.