



## Antinori

Antinori Guado al Tasso Il Bruciato est un vin rouge vibrant et accessible, issu de la prestigieuse appellation Bolgheri DOC en Toscane. Il incarne l'élégance et l'expressivité du domaine Guado al Tasso, offrant une interprétation moderne de ce terroir renommé.



### Guado al Tasso Il Bruciato 2023

Toscane, Italie

#### Région et Vignobles

Le domaine **Guado al Tasso**, berceau de **Il Bruciato 2022**, se trouve au cœur de la prestigieuse appellation **Bolgheri DOC**, une région célébrée sur la côte de la haute Maremma toscane. Surnommé l'**« amphithéâtre de Bolgheri »**, ce paysage naturel est formé par des collines ondulées entourant une vaste plaine s'étendant jusqu'à la mer Tyrrhénienne. Cette configuration crée un **microclimat idéal** pour la viticulture, offrant une protection contre les intempéries tout en bénéficiant de **brises marines constantes**. Ces brises modèrent la chaleur estivale, maintiennent une humidité stable et préviennent le gel hivernal, favorisant une maturation équilibrée et prolongée des raisins.

Les sols de Bolgheri, un riche mélange de **calcaire, d'argile et de sable**, contribuent à la complexité et à la profondeur des vins. Le millésime 2022 a été marqué par un climat **chaud et sec**, typique de la région, mais a profité de pluies bienvenues en **août**, qui ont permis de préserver l'acidité naturelle et d'assurer une excellente qualité des raisins. Les pratiques rigoureuses du vignoble, telles qu'une taille précise et une récolte sélective, garantissent que seuls les fruits de la plus haute qualité atteignent la cave.



Alcool : 14,00 %

Composition: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Guado al Tasso Il Bruciato 2023

## Vinification

**Il Bruciato 2022** commence par une sélection rigoureuse des raisins, principalement issus des cépages **Cabernet Sauvignon, Merlot et Syrah**, avec de petites proportions de **Cabernet Franc et Petit Verdot**. Le processus de vinification débute par un **égrappage et un pressurage doux**, suivis d'une fermentation dans des **cuvées en acier inoxydable à température contrôlée**. Les températures de fermentation sont soigneusement ajustées pour préserver la pureté aromatique, notamment pour le **Merlot** et le **Syrah**, dont les moûts fermentent à des températures légèrement plus basses pour conserver leurs notes fruitées et florales.

Après la fermentation, la **fermentation malolactique** est réalisée en partie dans des cuves en acier inoxydable et en partie dans des **barriques de chêne français**, où le vin développe davantage de profondeur et de texture. L'assemblage final est ensuite élevé dans des **barriques en chêne**, ce qui permet d'équilibrer la vivacité naturelle des fruits avec la structure et la complexité subtile apportées par le bois. Le résultat est un vin harmonieux qui capture l'essence du terroir de Bolgheri tout en offrant un style moderne et accessible.

## Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis intense.
- **Nez** : Un profil aromatique riche en fruits rouges mûrs, comme les cerises et les framboises, accompagné de notes d'épices douces, de menthe et de légères touches de tabac.
- **Bouche** : Structurée et généreuse, avec des saveurs vibrantes de fruits, des tanins bien intégrés, et une finale persistante et agréablement fruitée.

## Le Saviez-Vous ?

**Il Bruciato** a été créé pour la première fois en **2002**, lors d'un millésime particulièrement difficile, pour mettre en valeur le terroir de Bolgheri et le rendre accessible à un public plus large. Depuis, il est devenu une référence pour les vins de Bolgheri à la fois accessibles et de haute qualité.

## Accords Mets et Vins

- **Bistecca alla Fiorentina grillée** : La structure et les fruits mûrs du vin complètent la richesse savoureuse de cette viande.
- **Ragoût de sanglier avec pappardelle** : Ses notes épiciées et fruitées rehaussent les saveurs terreuses du plat.
- **Fromage Pecorino affiné** : Les tanins du vin équilibrent le piquant et la salinité du fromage.
- **Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes** : Les touches de menthe et de tabac du vin s'harmonisent parfaitement avec la croûte herbacée.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Guado al Tasso Il Bruciato 2023

## Jeb Dunnuck (JD) : 93 Points (2023)



The 2023 Il Bruciato boasts a dark purple hue and exudes baked aromas of plum, pie spice, balsamic, and rich earth. Full-bodied, the palate is generous and rounded, with supple ripe tannins providing a fleshy sensation through the finish. I would prefer to enjoy this while it retains some freshness over the near term. This vintage is a blend of 37% Cabernet Sauvignon, 28% Cabernet Franc, 19% Merlot, and the remainder Syrah and Petit Verdot.

## Wine Enthusiast (WE) : 92 Points (2023)



Dark berries are first on the nose, followed by savory undertones and a stony saltiness. Berries carry over to the palate, while undertones shift sweeter and more citrusy, before a spicy nuttiness emerges on the finish. Balanced tannins and acidity provide warmth.

## Robert Parker (RP) : 91 Points (2023)



The Marchesi Antinori 2023 Bolgheri Rosso Guado al Tasso Il Bruciato is an easy blend of Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. The 2023 vintage reveals a more powerful and riper character compared to 2022. Baked flavors do come through in this latest vintage with prune and cooked plum. But you also get added sweetness from the barrel aging that imparts dustings of cinnamon and nutmeg. The tannins are soft and accessible.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM