



2022 Il Bruciato

Bolgheri DOC, Tenuta Guado al Tasso, Marchesi Antinori

Una perla di Bolgheri

Descrizione del vino:

Il Bruciato nasce nel 2002 presso la Tenuta Guado al Tasso per raccontare in chiave moderna il terroir unico di Bolgheri. La Tenuta Guado al Tasso si trova nella piccola e prestigiosa Bolgheri, sulla costa dell'Alta Maremma, a circa cento chilometri a sud-ovest di Firenze.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: IT

Regione: Toscana

Sottoregione: Bolgheri

Produttore: Antinori

Valutazioni:

Vinificazione: 8 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Varietà d'uva: 43% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 14% Merlot, 11% Syrah, 7% Petit Verdot

Numero di articolo: 1308022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Il Bruciato

Bolgheri DOC
Tenuta Guado al Tasso
Marchesi Antinori

Origine: IT
Valutazioni:
Varietà d'uva: 43% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc,
14% Merlot, 11% Syrah, 7% Petit Verdot
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 8 Mesi in Barrique
**Gradazione
alcolica:** 14.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.