

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Antinori Il Bruciato Bolgheri Rosso 2021
Vinícola	Marchesi Antinori
Safra	2021
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Bolgheri
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc e Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	60 minutos
Premiações	94 pts Luca Maroni 92 pts Wine Enthusiast 92 pts The Wine Independent 92 pts James Suckling 91 pts Falstaff 91 pts I Vini di Veronelli 90 pts Wine & Spirits Magazine 90 pts Wine Advocate 4 Grappoli Bibenda

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A família Antinori mantém uma tradição vinícola desde 1385. São 26 gerações de enólogos comprometidos com a qualidade dos exemplares da Toscana.

A Tenuta Guado al Tasso, em Bolgheri, pertence a família desde 1930, quando foi herdada por Carlotta Della Gherardesca Antinori (mãe de Piero Antinori, atual proprietário). Em suas dependências, são cultivadas variedades internacionais, que se beneficiam de um verão arrefecido pela proximidade com a costa, invernos frios, alto nível de exposição solar, e solos aluviais que geram vinhos com o caráter distinto da região.

Elaborado desde 2002, o Il Bruciato é um Bolgheri clássico, concebido pela mescla de Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc e Petit Verdot. 2021 foi uma safra de verão quente e seco, porém, o inverno chuvoso garantiu uma boa reserva hídrica as vinhas. Cada variedade foi vinificada separadamente e, após realizado o blend, o vinho foi encaminhado para um estágio em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas negras, principalmente ameixa, cassis, amora e cereja, especiarias como canela e cravo, escoltadas por toques de flores secas e tabaco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um Bolgheri potente, mas muito equilibrado, com textura aveludada, taninos finos e acidez marcante; frutas negras e especiarias dominam o palato, levando a um final amplo e extenso

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

bistecca alla fiorentina, tagliatelle al ragu di cinghiale, crostini di fegatini di pollo, carnes de caça, como javali com tomate e azeitonas pretas, queijo pecorino



CULINÁRIA

