



Antinori - Il Bruciato

Bolgheri DOC

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

Le uve selezionate provengono da una rosa di vigneti che si estende per circa 80 ettari e che esprime le caratteristiche tipiche del territorio di Bolgheri. 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 si è svolta parte in barrique e parte in serbatoi di acciaio inox ed è terminata entro la fine dell'anno. 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.

Al naso dominano intense note di frutti rossi maturi, seguite da note di spezie dolci e caffè. Al palato, il vino risulta armonioso e avvolgente con tannini setosi e finale dolce e speziato.

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.



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2011
AIS	2011
ESPRESSO	2011
VERONELLI	2011
WINE SPECTATOR	2011
ROBERT PARKER	2011



90/100
89/100