

Guado al Melo

ANTILLO

Bolgheri DOC Rosso

Antillo bedeutet „ ein sonniger Platz“ und passt sehr gut zu unseren Weinbergen. Unser Gebiet, dessen Weinbau bis auf die Etrusker zurückführt, zeichnet sich gerade durch das intensive Licht, die Meeresbrise und dem milden Klima durch die Meeresnähe aus. In diesem Rosso di Bolgheri, der Jüngste unserer Weine, findet man zusammen mit den historischen Rebsorten des Gebiets, vom antiken Sangiovese bis hin zu den Rebsorten welche die Geschichte des zwanzigsten Jahrhunderts in Bolgheri schrieben. Es ist die Sorgfalt unserer Arbeit als Winzer einen harmonischen, fruchtigen und lebendigen Wein ins Leben zu rufen.

Auf der Etiketle ist eine Darstellung von Weinranken mit Blättern und Weintrauben, von einer etruskischen Amphore entnommen.



KONSERVATION

In liegender Position, an einem kühlen und dunklen Ort; kann mittellang gelagert werden.

5-8 Jahre

SERVIERVORSCHLÄGE



16°-18°C

KOMBINATION MIT SPEISEN

Mit verschiedenen Fleisch- und Wildgerichten, Aufschnitt, kräftige Pastagerichte mit Sossen auf Tomatenbasis, Pizza, reifer Käse.



Einige Beispiele:

Lokale Gerichte: verschiedenes Grillfleisch.

Italienische Rezepte: Lammrippchen, geschmortes Kaninchen.

Internationale Rezepte: Rindergulasch, Couscous mit Fleisch.



REBSORTEN: Sangiovese (50%), Cabernet Sauvignon und Petit Verdot.

ANBAUGEBIET: auf den Hügeln von Bolgheri, Schwemmböden, locker tief und reich an Steinen. Mediterranes Klima, aufgefrischt durch die tyrrhenische Meeresbrise, mit bedeutendem Temperaturunterschied im Sommer zwischen Tag und Nacht. Wir arbeiten auf nachhaltiger Art und Weise, mit den Methoden des integrierten Weinbaus.

HERSTELLUNG: vergärt ohne Korrekturen oder Zusätze welche die originalen Charakteristiken der Trauben verändern. Nach der Vergärung und der Mazeration, wird der Wein 12 Monate im Holzfass (hauptsächlich in Fässer aus zweitem oder dritten Gebrauch) auf der Feinhefe und in der Flasche gelagert.

SENSORISCHES PROFIL



Von tiefer violettrote Farbe. Intensives und anhaltendes Bouquet, vorwiegend nach Waldbeeren, hauptsächlich nach Brom- und Himbeeren und einer leichten, angenehmen, würzigen Note. Anhaltender Geschmack mit guter Struktur, frisch und lebendig, enthält reiche und ausgeglichene Gerbstoffe.