

Guado al Melo

ANTILLO

Bolgheri DOC Rosso

Antillo significa "luogo pieno di sole" e ben s'addice alle nostre vigne. Il nostro territorio, la cui viticoltura risale agli Etruschi, è caratterizzato proprio da una luce intensa, dalle brezze marine e un clima mitigato dalla vicinanza del mare. In questo Rosso di Bolgheri, il più giovane dei nostri, si ritrovano insieme varietà storiche del luogo, dal più antico Sangiovese alle varietà che hanno fatto la storia del Novecento di Bolgheri. La cura del nostro lavoro di vignaioli fa nascere un vino armonioso, fruttato e vivace.

In etichetta vi è il particolare di tralci di vite, con foglie e grappoli d'uva, ripreso da un'anfora etrusca.



In posizione coricata, in luogo fresco e buio; può avere un invecchiamento medio.

5-8 anni

CONSERVAZIONE

COME SERVIRLO



16°-18°C

ABBINAMENTI

Con piatti di carne e selvaggina di diversa cottura, salumi, primi piatti saporiti e con salse a base di pomodoro, pizza, formaggi saporiti e di media stagionatura.



Qualche esempio:

Piatto locale: grigliata mista di carne

Ricette italiane: costollette d'agnello, coniglio in umido

Cucina internazionale: stufato di manzo, cuscus di carne.



VARIETA': Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon e Petit Verdot.

VIGNETO: sulle colline bolgheresi, terreno di origine alluvionale, sciolto, profondo e ricco di scheletro. Il clima è mediterraneo ma rinfrescato dai venti tirrenici, con una rilevante escursione termica estiva fra il giorno e la notte. Lavoriamo in modo sostenibile, con i metodi della viticoltura integrata.

PRODUZIONE: è vinificato senza correzioni o aggiunte che alterino le caratteristiche territoriali delle uve. Dopo la fermentazione e la macerazione, è affinato per circa 12 mesi in legno (prevalentemente di 2° e 3° passaggio) sulla feccia fine e in bottiglia.

PROFILO SENSORIALE



Dal colore rosso violaceo profondo, ha un profumo ampio ed intenso, con predominanza di frutti di bosco, soprattutto mora e lampone, e una leggera e piacevole nota speziata. Di buona persistenza, fresco e vivace, presenta un tannino ricco ed equilibrato.