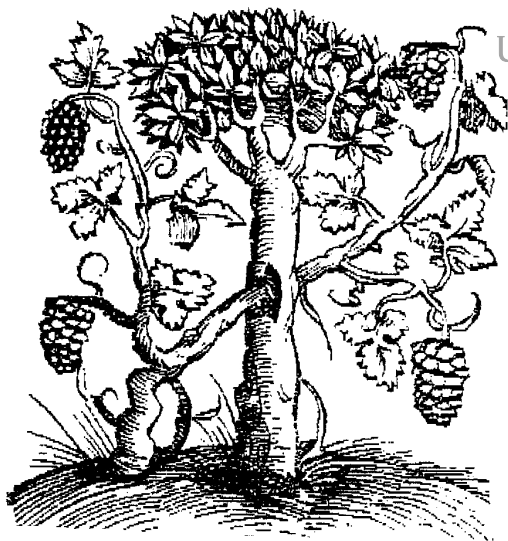


Guado al Melo ATIS

Bolgheri DOC Superiore

Atis è il nome di un mitico re, nipote di Zeus, da cui una leggenda fa discendere il popolo Etrusco. Atis è il nostro Bolgheri Superiore e con esso esprimiamo la grandezza del nostro territorio, senza alterarne l'essenza, nell'equilibrio sottile fra il nostro lavoro e la naturalità della Terra e delle viti.

In etichetta vi è il disegno una vite "maritata", come era coltivata dagli Etruschi e per secoli in Italia. La vite è sposata all'albero, si avvinghia ad esso per dare il suo frutto senza essere parassita o soffocante. Nella poesia antica era la metafora dell'amore indissolubile.



ULMUS AMAT VITEM, VITIS NON DESERIT ULMUS;
SEPAROR A DOMINA CUR EGO SAEPE MEA?

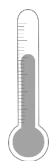
(L'olmo ama la vite e la vite non si separa dall'olmo; perché mai tante volte io sono diviso dalla mia amata?).
OVIDIO, AMORES, ELEGIA XVI.

CONSERVAZIONE

In posizione coricata, in luogo fresco e buio; può avere un invecchiamento lungo.
8-10 anni

COME SERVIRLO

Stappare circa
15-20 minuti
prima di bere



18°-20°C

ABBINAMENTI

Adatto come vino "da meditazione", si accompagna anche bene a piatti di carne elaborati di diversa cottura, selvaggina, formaggi invecchiati ed erborinati, primi piatti con sughi di carne.

Qualche esempio:

Piatto locale: pappardelle al ragù di lepre

Ricette italiane: filetto di capriolo al vino rosso, lepre in salmì, gorgonzola naturale.

Cucina internazionale: agnello a forno, roquefort.



VARIETA': soprattutto Cabernet sauvignon e una piccola parte di Cabernet franc e Merlot.

VIGNETO: sulle colline bolgheresi, è un 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 dell'agricoltura integrata.

PRODUZIONE: da particelle di vigneto selezionate; è vinificato senza correzioni o aggiunte che alterino le caratteristiche territoriali delle uve. I grappoli sono diraspatis e pigiati in modo molto soffice. È affinato per circa 24 mesi in legno non nuovo, sulla feccia fine, e circa 12 mesi in bottiglia. Non filtrato.

PROFILO SENSORIALE



È caratterizzato da un profumo elegante e complesso, ricco di diversi elementi che evolvono via via che sta nel bicchiere. Questi profumi ricordano le spezie, piccoli frutti, tabacco da pipa, liquirizia e note balsamiche. In bocca è molto intenso e pieno, con buona struttura, grande eleganza e lunghezza.