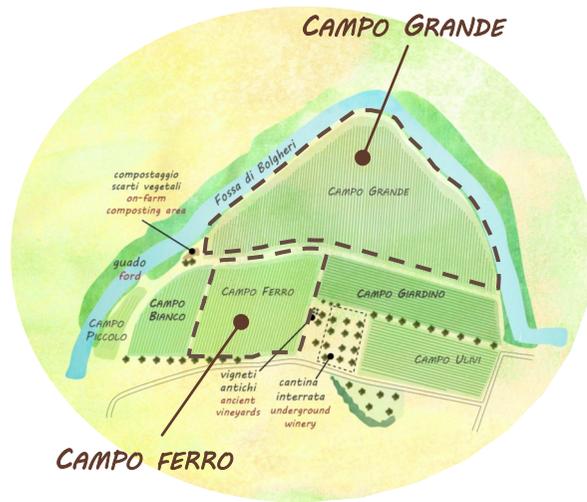


Guado al Melo



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

VIGNETO: da micro-particelle selezionate delle **vigne Campo Grande e Campo Ferro**, sulle colline bolgheresi. E' 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: Prodotto solo nelle annate migliori, è vinificato senza correzioni o aggiunte che alterino le caratteristiche territoriali delle uve. È affinato per circa 24 mesi in botti non nuove, sulla feccia fine, e circa 12

“L’olmo ama la vite e
la vite non si separa dall’olmo;
perché mai tante volte io sono
diviso dalla mia amata?”

OVIDIO, AMORI, ELEGIA XVI



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

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.

È un vino in cui la potenza mediterranea viene mitigata dall'eleganza innata del territorio e della sua varietà principale, il Cabernet sauvignon, ben accompagnato da Merlot e Cabernet franc.

Abbiamo voluto dedicare i vini agli Etruschi che abitarono questa terra e furono i primi viticoltori in Italia.

ATIS è il nome di un mitico re, nipote di Zeus, da cui una leggenda fa discendere questa civiltà. Il disegno raffigura una vite mari-tata etrusca che, nella poesia antica, era la metafora dell'amore indissolubile.

ATIS

BOLGHERI DOC SUPERIORE



Guado al Melo

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

COME SERVIRLO: stappare circa 10-15 minuti prima di bere. Servire a 18°-20°C.

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.

ALCUNI ESEMPI DI ABBINAMENTO COL CIBO: piatti di carne saporiti, selvaggina, primi ricchi, formaggi invecchiati.

Piatto locale: cinghiale alla castagneta.

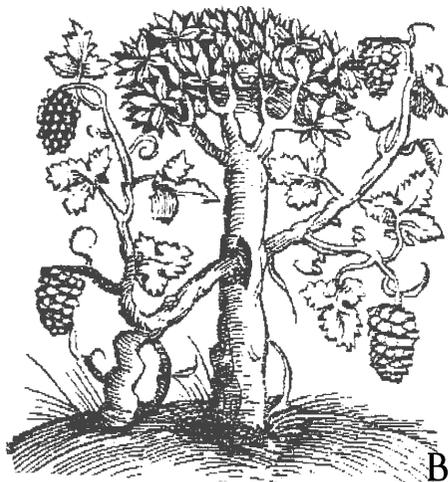
Ricette italiane: fiorentina, filetto di capriolo al vino rosso, lepre in salmì, pecorino stagionato, stracotto di manzo al vino.

Ricette internazionali: agnello al forno, petto di piccione con *fois gras*, cervo in salsa di vino e prugne.

FORMATI:

750 ML - 1,5 L (MAGNUM)

3L - 6L - 9L - 12L



ATIS

BOLGHERI DOC SUPERIORE

