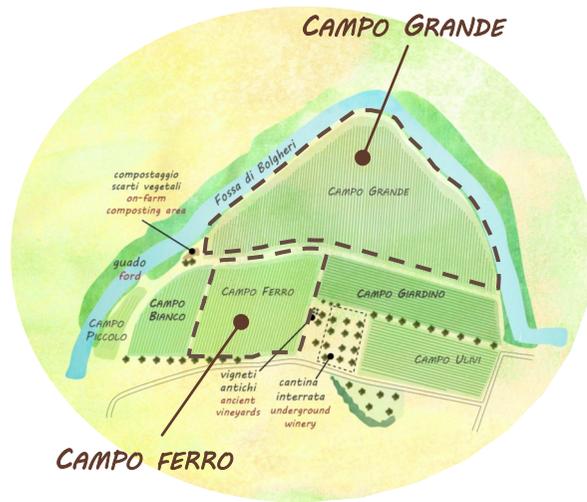


Guado al Melo



REBSORTEN: hauptsächlich Cabernet sauvignon, mit kleinen Anteilen von Cabernet franc und Merlot.

ANBAUGEBIET: aus ausgewählten Trauben der **Weinberge Campo Grande und Campo Ferro**, 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: nur in den besten Jahrgängen hergestellt. Vergärt ohne Korrekturen oder Zusätze welche die originalen Charakteristiken der Trauben verändern. Ausbau für circa 24 Monate in Barrique Fässern (Eiche, kein neues Holz) auf der Feinhefe und mindestens 12 Monate in der Flasche. Ungefiltert.

„Die Ulme liebt die Rebe und die Rebe trennt sich nicht von der Ulme; warum bin ich so viele Male von meiner Geliebten getrennt?“
OVID, AMORES, ELEGY XVI.



Es ist ein Wein, in dem die mediterrane Kraft durch die angeborene Eleganz des Territoriums und seiner Hauptsorte, Cabernet Sauvignon, begleitet von Merlot und Cabernet Franc, gemildert wird.

Wir wollten den Wein den Etruskern, die in diesem Land lebten und die ersten Winzer in Italien waren, widmen.

Atis ist der Name eines mythischen Herrschers, Neffe von Zeus, von dem diese Zivilisation einer Legende nach, abstammt. Die Zeichnung zeigt eine etruskische „verheiratete“ Weinrebe, die in der alten Poesie die Metapher der unauflöselichen Liebe war.

ATIS
BOLGHERI DOC SUPERIORE

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

OVIDIO, AMORES, ELEGIA XVI



Guado al Melo

KONSERVATION: In liegender Position, an einem kühlen und dunklen Ort; kann lange gelagert werden (8-10 Jahre).

SERVIERVORSCHLÄGE: circa 10-15 Minuten vor dem Konsum öffnen. Serveren bei 18°-20°C.

SENSORISCHES PROFIL: von tiefroter, violetter Farbe, hat ein volles und intensives Aroma, hauptsächlich nach Waldfrüchten, vor allem Brombeere und Himbeere und einer angenehmen leicht würzigen Note. Langanhaltender Nachgeschmack, frisch und lebendig, enthält reiche und ausgewogene Tannine.

KOMBINATION MIT SPEISEN, EINIGE BEISPIELE: geeignet zu Fleischgerichten verschiedener Zubereitung, Wildgerichten, reifem Käse, Pastagerichte mit Fleischsoßen.

Lokale Gerichte: geschmortes Wildschwein (lokales Rezept)

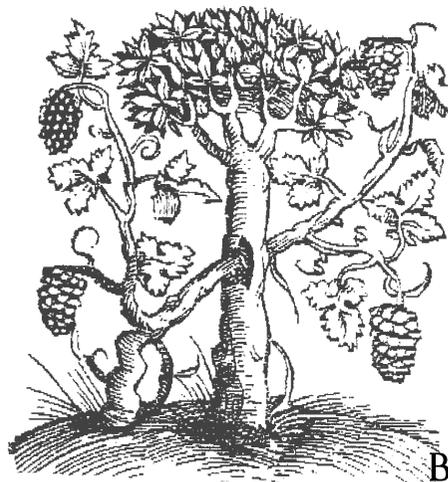
Italienische Rezepte: Florentiner Steak, Hirschfilet in Rotwein, Hasengeschnitzeltes, gereifter Pecorino-Käse, Rindergulasch mit Weinsosse.

Internationale Rezepte: gebackenes Lamm, Taubenbrust mit Foie Gras, Hirsch in Wiensosse mit Pflaumen.

FLASCHEN:

750 ML - 1,5 L (MAGNUM)

3L - 6L - 9L - 12L



ATIS
BOLGHERI DOC SUPERIORE

