



Guado al Melo

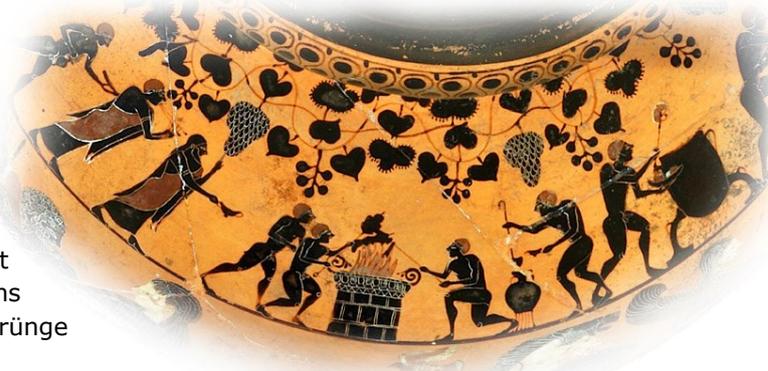
ANTILLO

BOLGHERI DOC ROSSO

2017

Antillo ist unser Rosso di Bolgheri, der sich vor allem durch die Präsenz von Sangiovese auszeichnet. Es ist eine historische Rebsorte des Gebiets, die mindestens seit Mitte des 19. Jahrhunderts in unseren Weinbergen dokumentiert vorkommt. In Bolgheri ist er vor allem seit den späten 80er Jahren fast vollständig verschwunden, aber für uns war es wichtig, ihn als Teil unserer Ursprünge zu behalten.

Antillo bedeutet "sonniger Ort" und passt sehr gut zu unseren Weinbergen, ein Gebiet das durch intensives Licht, die Meeresbrise und ein durch die Meeresnähe mildes Klima geprägt ist. Auf dem Etikett befindet sich ein Detail einer Rebenranke mit Blättern und Weintrauben, das von einer etruskischen Amphore stammt. Die Etrusker waren die älteste Zivilisation unseres Gebiets und die erste, die die Rebe in Italien anbaute (mindestens ab dem 12. Jahrhundert v. Chr.).



Erster produzierter Jahrgang: 2003

REBSORTE: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

WEINBERG: er entsteht aus unseren Weinbergen die im Winter 1998/99 an den unteren Hängen des Hügels von Segalari in einem kleinen Tal in Ost-West-Richtung angepflanzt wurden. Das Klima ist mediterran und wird durch die tyrrhenischen Meereswinde gemildert. Das hügelige Gebiet hat die kühlest Temperaturen der Denomination (DOC), mit dem maximalen Temperaturunterschied im Sommer zwischen Tag und Nacht. Der Boden ist aus Schwemmland, sehr tief, sandig-lehmig, mit Lehm Einschlüssen, reich an Kieselsteinen.

Wir kümmern uns um die Reben mit der Erfahrung und dem Know-how unserer Familie aus Winzern (und Weinfachleute) seit Generationen. Wir verwenden **Weinbaumethoden**, das heißt, wir wählen die besten derzeit verfügbaren Systeme für eine optimale Produktion und mit den geringsten (gemessenen) Auswirkungen auf die Umwelt und ohne Rückstände im Wein.

JAHRGANG 2017: Das Jahr war von einer großen Dürre geprägt. Im Sommer waren die Temperaturen überdurchschnittlich hoch, zum Glück etwas kühler im August während der Reifung. Die Trockenheit hemmte die Entwicklung von Krankheiten, aber auch die Produktion von den Reben, die in der Tat sehr gering war. Dank unserer Pflege, des Alters der Reben und des tiefen Bodens wurden die Pflanzen jedoch nicht übermäßig beansprucht: tatsächlich war die Ernte nicht früher und die Trauben hatten einen guten Säuregehalt. Es wurden sehr gesunde und konzentrierte Trauben produziert, die speziell ausgewählt wurden, um vertrocknete Beeren zu entfernen. Es entstand ein sehr ausgeglichener und angenehmer Antillo, mit einer intensiven Rubinfarbe, mit klassischen fruchtigen und würzigen Aromen, frisch und harmonisch. **Mit diesem Jahrgang verwenden wir eine neue Flasche, höher und eleganter.**

HERSTELLUNG: Unsere Arbeit ist eine handwerkliche Arbeit, die mit Kompetenz, Erfahrung und größter Liebe zum Detail ausgeführt wird, um die territorialen Merkmale der Trauben hervorzuheben. Der Sangiovese wurde den 20. September geerntet, der Petit Verdot zwei Tage später und der Cabernet der erste Oktober, in separaten Posten. Die ausgewählten Trauben wurden innerhalb weniger Minuten nach der Ernte entbeert und sehr schonend gepresst, ohne Zugabe von Schwefeldioxid, um die Biodiversität der Hefen zu erhalten. Vergärung und Mazeration wurden durch häufiges manuelles Umpumpen begünstigt. Die Mazeration dauerte etwa 8 bis 12 Tage. Der Wein wurde dann **9 Monate lang in 225-liter-Eichenfässern**, hauptsächlich ältere, auf der Feinhefe **gelagert**. Jedes Fass wurde einmal pro Woche manuell umgerührt. Danach wurde der Wein ruhen gelassen und einige Male umgefüllt, um ihn zu reinigen (da er nicht gefiltert wird). Am Ende wurde er aus den verschiedenen Fässern in einen großen Stahltank gefüllt und etwa 1 Monat dort gelassen damit er sich auf natürliche Weise vermischt. Nach der Abfüllung wurde er **4 Monate lang** unter den besten Lagerbedingungen **in der Flasche** ruhen gelassen. Der Einsatz von Schwefeldioxid ist minimal.

Antillo ist ein Rotwein zur mittleren Lagerung geeignet. Er wird am besten an einem kühlen und dunklen Ort in horizontalen Lage gelagert.

Er sollte bei ca. 18°C serviert werden. Es passt gut zu leichteren und herzhaften Gerichten. In der Flasche kann sich eine kleine Ablagerung befinden, ein Zeichen für eine handwerkliche Arbeit, die die Qualität nicht beeinträchtigt.

Soc. Agr. Podere GUADO AL MELO s.s. di Scienza Michele e Scienza Attilio

località Murrotto 130/A, 57022 Castagneto Carducci (LI) Italy - tel./fax +39 0565 763238 - info@guadoalmeo.it - www.guadoalmeo.it