



Guado al Melo

ANTILLO

BOLGHERI DOC ROSSO

2017

Antillo è il nostro Rosso di Bolgheri caratterizzato soprattutto dalla prevalenza del Sangiovese. È una varietà storica del territorio, presente in modo documentato nelle nostre vigne almeno da metà Ottocento. A Bolgheri è quasi del tutto scomparsa, soprattutto dalla fine degli anni '80, ma per noi è stato importante mantenerla in quanto parte delle nostre radici.

Antillo significa "luogo pieno di sole" e ben s'addice alle nostre vigne, caratterizzate proprio da una luce intensa, grazie ad un clima mediterraneo rinfrescato da brezze marine. In etichetta vi è un disegno di tralci di vite, con foglie e grappoli d'uva, preso da un'anfora etrusca. Gli Etruschi furono la civiltà

più antica del nostro territorio e i primi a coltivare la vite in Italia (almeno dal XII sec. a.C.).

Prima annata prodotta: 2003

VARIETA': Sangiovese, Cabernet sauvignon, Petit Verdot.

VIGNA: nasce nelle nostre vigne, piantate nell'inverno '98-'99 sulle prime pendici della collina di Segalari, in una piccola valle fra le colline di Bolgheri con direzione est-ovest. Il clima è mediterraneo, mitigato dai venti tirrenici. L'area collinare ha le temperature più fresche del territorio, con la massima escursione termica estiva fra il giorno e la notte. Il suolo è alluvionale, molto profondo, sabbioso-argilloso, con lenti argillose, ricco di ciottoli.

Coltiviamo le vigne con l'esperienza e la competenza della nostra famiglia di vignaioli da generazioni. Impieghiamo **metodi di viticoltura integrata e sostenibile**, cioè scegliamo i migliori sistemi per una produzione ottimale e col più basso impatto sull'ambiente ed assenza di residui nei vini.

ANNATA 2017: L'annata è stata contraddistinta da una grande siccità, con temperature estive sopra la media, fortunatamente un po' più fresche in agosto, durante la maturazione. L'aridità ha inibito lo sviluppo di malattie ma anche la produzione delle viti, che è stata infatti molto bassa. Tuttavia le piante, grazie alle nostre cure, all'età e al terreno profondo, non hanno subito stress eccessivi: la vendemmia non è stata anticipata e le uve hanno mantenuto buoni livelli di acidità. Si è prodotta uva molto sana e concentrata, selezionata soprattutto per evitare gli acini appassiti. È nato un Antillo molto equilibrato e piacevole, con un colore rubino intenso, con classici aromi fruttati e speziati, fresco ed armonioso. **Con questa annata usiamo una nuova bottiglia, più alta e raffinata.**

PRODUZIONE: Il nostro lavoro è artigianale, fatto con competenza, esperienza e la massima cura del dettaglio, col fine di esaltare le caratteristiche territoriali. Il Sangiovese è stato raccolto il 20 settembre, il Petit Verdot due giorni dopo e il Cabernet s. il primo d'ottobre, per partite separate. Le uve selezionate sono state diraspate e pigiate in modo molto soffice, entro pochi minuti dalla vendemmia, senza aggiunta di solfiti per mantenere la biodiversità dei lieviti. Fermentazione e macerazione sono state favorite con frequenti rimontaggi manuali. La macerazione è durata 8-12 giorni. L'affinamento è avvenuto per **9 mesi in botti di rovere**, da 225 l, non nuove, sulla feccia fine (sui lieviti). Ogni botte è stata rimescolata manualmente una volta alla settimana. Dopo di che il vino è stato lasciato fermo e sottoposto gradualmente a diversi travasi per illimpidirlo (poi non è filtrato). Al termine, è stato ricostituito in una grande vasca e lasciato a rimescolarsi in modo naturale per circa 1 mese. Infine, lo abbiamo affinato **in bottiglia per 4 mesi**, nelle migliori condizioni di conservazione. L'aggiunta di solfiti è minimale.



Antillo è un rosso di medio invecchiamento. Si conserva meglio a bottiglia coricata, in luogo fresco e buio.

Va servito a circa 18°C. Si abbina a piatti medi e saporiti. Può esserci un piccolo deposito in bottiglia, segno di un lavoro artigianale, che non pregiudica la sua qualità.