

# Guado al Melo

## ATIS

### BOLGHERI DOC SUPERIORE 2015



BEGRENZTE  
MENGE

**Atis** ist ein schwerer Auslese Wein, mit dem wir die Größe unseres Territoriums ausdrücken, ohne sein Wesen zu verändern, in einem feinen Gleichgewicht zwischen unserer Arbeit und der Natürlichkeit des Landes und der Reben. Die mediterrane Kraft wird durch die angeborene Eleganz von Bolgheri und den Bordeaux-Rebsorten ausgeglichen, die seit den 40er Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts in diesem winzigen toskanischen Gebiet mit Blick auf das Meer, einen der besten (und originellsten) Ausdruck der Welt gefunden haben.

**Atis** ist der Name eines mythischen Königs, den eine Legende mit den Ursprüngen der Etrusker verbindet, die erste Zivilisation unseres Landes und die ersten Winzer Italiens (aus dem 12. Jahrhundert v. Chr.). Sie bauten die Rebe so an, wie sie sie in der Natur sahen, unterstützt von einem Baum wie auf dem Etikett. In der klassischen Kultur ist die etruskische Rebe, die mit dem Baum "verheiratet" ist, zum **Symbol der endlosen Liebe** geworden.

**Erster produzierter Jahrgang: 2003**

**Nicht produzierte Jahrgänge: 2002-2010-2014**

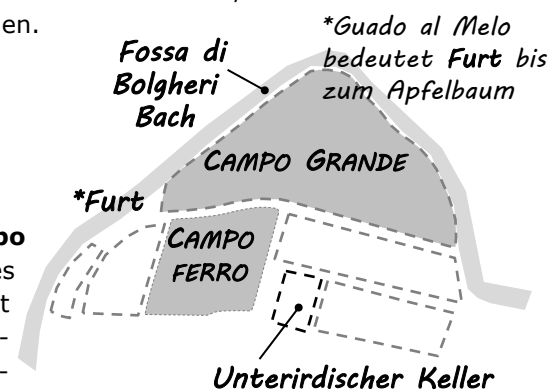
**REBSORTE: eine Weinbergauslese** von Cabernet Sauvignon (circa 80 %), Cabernet Franc, Merlot.

**WEINBERG:** entsteht aus den besten Mikrozonon unseren Weinbergen **Campo Grande** und **Campo Ferro**, 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 kühlestn Temperaturen der Denominazione (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 **integrierte** und **nachhaltige Weinbaumethoden**, das heißt, wir wählen die besten derzeit verfügbaren Systeme für eine optimale Produktion und mit den geringsten (gemessenen) Auswirkungen auf die Umwelt.

**JAHRGANG 2015:** Das Jahr war nach einem schwierigen Jahr 2014 sehr ausgeglichen. Der regenreiche Winter und Frühling, lieferten dem wie üblichen heißen und trockenen Sommer die Wasserreserven. Die Reifung war regelmäßig, auch dank der Sorgfalt von Michele, die wie immer darauf ausgerichtet war, das Gleichgewicht der Reben zu fördern. Das gute Wetter dauerte während der ganzen Erntezeit, die wie immer zwischen Ende August und Anfang Oktober stattfand.

**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. Für diesen Wein haben wir Mikrozonon unserer besten Weinberge DOC Bolgheri ausgewählt. Der Merlot wurde am 2. September, der Cabernet Franc am 3. Oktober und der C. Sauvignon zwei Tage später geerntet. 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 10 bis 15 Tage. Der Wein wurde dann **24 Monate lang** in 225-liter- und 500-liter **Eichenfässern**, hauptsächlich ältere, bei optimaler Luftfeuchtigkeit und Temperatur **gelagert**. In den ersten sechs Monaten blieb der Wein auf der Feinhefe (Hefetrub), wobei jedes Fass einmal pro Woche manuell umgerührt wurde. 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 4 Monate dort gelassen damit er sich auf natürliche Weise vermischt. Nach der Abfüllung wurde er **14 Monate lang** unter den besten Lagerbedingungen **in der Flasche ruhen gelassen**. Der Einsatz von Schwefeldioxid ist minimal.



*Atis ist ein schwerer Rotwein, der sehr lange gelagert werden kann. Er wird am besten in einer liegenden Flasche an einem kühlen und dunklen Ort aufbewahrt. Er sollte bei ca. 18°C verkostet werden und man sollte ihm ein wenig Zeit lassen sich zu öffnen. Er sollte in Ruhe verkostet werden damit man die Entfaltung die er im Glas macht, nach und nach wenn er mit Sauerstoff angereichert wird, schmeckt. Er passt gut zu Gerichten mit intensivem Geschmack, aber auch als Meditationswein. In der Flasche kann sich eine kleine Ablagerung befinden, ein Zeichen für einen natürlich gemachten Wein.*

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