



# Guado al Melo

## BACCO IN TOSCANA

TOSCANA IGT ROSSO  
2016

Nel Bacco in Toscana (o Bambababà, per molti) predomina il Sangiovese, varietà storica del territorio anche se sempre più abbandonata, documentata nelle nostre vigne da metà Ottocento. Una piccola parte di Syrah ne esalta la nota mediterranea.

Nel XVII sec. Francesco Redi scrisse il poema scherzoso "Bacco in Toscana", un vero e proprio inno al vino toscano. Nel poema si racconta che il Dio arriva in Toscana ed elegge questa terra a sua nuova patria, perché produce il miglior vino al mondo. Bacco è col suo seguito giocoso di satiri, ninfe e della moglie Arianna, che cantano e ballano "il **BOMBABABÀ**", danza toscana in voga all'epoca, il cui nome "esplosivo" ricorda la stessa gioia di vivere che ci dona il vino.



### PRIMA ANNATA: 2006

**VARIETA':** Sangiovese, Syrah.

**VIGNA:** nasce nelle nostre vigne piantate nell'inverno 1999-2000, lungo il corso del torrente Fossa di Bolgheri.

Il clima è mediterraneo, mitigato dai venti tirrenici, con una buona escursione termica estiva fra il giorno e la notte. Il suolo è alluvionale, molto profondo, sabbioso ed argillo-sabbioso, con presenza variabile 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 2016:** annata molto regolare e di grande interesse. L'inverno è stato piuttosto secco e mite, la primavera molto fresca e ricca di piogge fino alla fioritura, causando un certo ritardo nello sviluppo dei grappoli. L'estate è stata nella norma, molto calda e secca, mitigata da qualche breve pioggia sul finale. Il bel tempo si è protratto fino alla fine della raccolta, iniziata un po' più tardi del solito, intorno al 10 di settembre, e terminata nella prima settimana di ottobre. È nato un Bacco da colore intenso, molto piacevole e rotondo, con aromi fruttati e di pepe nero, fresco ed equilibrato.

**PRODUZIONE:** Il nostro lavoro è artigianale, fatto con competenza, esperienza e la massima cura del dettaglio, col fine di esaltare le caratteristiche territoriali.

Il Syrah è stato raccolto a metà settembre, il Sangiovese una settimana dopo, 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 2-3 giorni. L'affinamento è avvenuto per **8 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 ci sarà solo una leggera filtrazione). 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 3 mesi**, nelle migliori condizioni di conservazione. L'aggiunta di solfiti è minimale.

*Bacco in Toscana 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 da medi a saporiti.*