



Guado al Melo

BACCO IN TOSCANA

TOSCANA IGT ROSSO
2016



Im *Bacco in Toscana* (oder wie für viele Bambababà) dominiert der Sangiovese, eine historische Rebsorte dieser Zone, die in unseren Weinbergen mindestens seit Mitte des 19. Jahrhunderts besteht, auch wenn sie immer weniger benutzt wird. Ein kleiner Teil von Syrah unterstreicht die mediterrane Note dieses Weins noch mehr.

Im siebzehnten Jahrhundert schrieb Francesco Redi das Scherzgedicht "Bacco in Toscana", eine wahre Hymne auf den toskanischen Wein. Es erzählt uns, dass Bacchus in der Toskana ankommt und dieses Land zu seiner neuen Heimat wählt, weil dort die besten Weine der Welt produziert werden. Bacchus ist mit seinem spielerischen Gefolge von Satyrn, Nymphen und seiner Frau Arianna. Sie singen und tanzen den " **BOMBABABÀ**", einen toskanischen Tanz, der zu dieser Zeit in Mode ist und dessen Name eine echte "Explosion" ist. Er erinnert an die gleiche Lebensfreude, die uns den Wein gibt.

Erster produzierter Jahrgang: 2006

REBSORTE: Sangiovese, Syrah.

WEINBERG: er entsteht aus unseren Weinbergen, die im Winter 1999 / 2000 entlang dem Bach Fossa di Bolgheri angepflanzt wurden.

Das Klima ist mediterran, wird durch die tyrrhenischen Meereswinde gemildert hat einen guten Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht. Der Boden ist aus Schwemmland, sehr tief, sandig- lehmig, 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 und ohne Rückstände im Wein.

JAHRGANG 2016:

Es war ein sehr regelmäßiges und interessantes Jahr. Der Winter war eher trocken und mild, der Frühling sehr frisch und regenreich bis zur Blüte, was die Entwicklung der Trauben etwas verzögerte. Es folgte ein sehr heißer und trockener Sommer, der in der zweiten Augushälfte durch ein paar Regenfälle etwas abgekühlte wurde. Das gute Wetter setzte sich bis zum Ende der Ernte fort, die etwas später als üblich begann und zwar am 12 September und endete in der ersten Oktoberwoche. Es entstand ein Bacco von einer intensiven Farbe, sehr angenehm und rund, mit fruchtigen Aromen und schwarzem Pfeffer, frisch und ausgewogen.

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 Syrah wurde Mitte September geerntet, der Sangiovese eine Woche später 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 2 bis 3 Tage. Der Wein wurde dann **8 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 (gefolgt von einer leichten Filtration). 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 **3 Monate lang** unter den besten Lagerbedingungen **in der Flasche** ruhen gelassen. Der Einsatz von Schwefeldioxid ist minimal.

Bacco in Toscana ist ein Rotwein der zur mittleren Lagerung geeignet ist. 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.