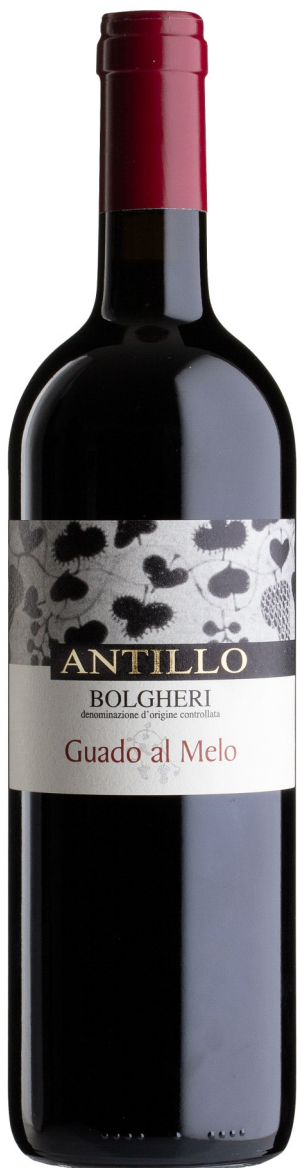


Guado al Melo ANTILLO

BOLGHERI DOC ROSSO
2018



ANTILLO è il nostro Rosso di Bolgheri che si lega all'anima più storica del territorio.

Il Sangiovese, con altre varietà tradizionali, è presente in modo documentato nelle nostre vigne almeno dall'Ottocento. A Bolgheri è quasi del tutto scomparso, ma per noi è stato importante mantenerlo, in quanto parte delle nostre radici.

ANTILLO **significa "luogo pieno di sole"** e ben s'adice alle nostre vigne, caratterizzate proprio da una luce intensa, grazie al nostro clima mediterraneo e alla vicinanza col mare.



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 della nostra terra ed i primi viticoltori.

VARIETA': Sangiovese, Cabernet sauvignon, Petit Verdot.

VIGNA: nasce nelle nostre vigne, lungo il corso del torrente Fossa di Bolgheri. Le coltiviamo con sapienza e cura, con sistemi di viticoltura integrata e sostenibile.

CLIMA: mediterraneo, mitigato dai venti tirrenici, con una buona escursione termica estiva fra il giorno e la notte.

Suolo: alluvionale, molto profondo, sabbioso ed argillo-sabbioso, con presenza variabile di ciottoli.

PRODUZIONE: Selezioniamo le uve delle diverse particelle omogenee di vigna, ciascuna raccolta e lavorata separatamente. La vinificazione è artigianale, fatta con la massima cura e col fine di esaltare le caratteristiche territoriali delle uve. È invecchiato per circa 9 mesi in legno non nuovo, sulla feccia fine, con rimescolamenti settimanali. È poi illimpidito con diversi travasi. È affinato in bottiglia per almeno 3 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione.

ANNATA 2018: è stata molto regolare e fresca. La primavera molto piovosa ha permesso di recuperare l'aridità intensa dell'anno precedente. L'estate è stata invece nella norma, calda e siccitosa, con qualche breve pioggia rinfrescante. La maturazione delle uve è stata molto regolare e più lunga del solito. Un abbassamento notevole delle temperature nella seconda metà di settembre, con clima secco e ventilato, ha regalato all'annata ulteriore eleganza. Il Sangiovese è stato raccolto il 25 settembre, il Petit Verdot e il Cabernet sauvignon a fine mese. È nato un Antillo molto piacevole, di medio corpo, con aromi fruttati e speziati, fresco ed equilibrato.

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

Va servito a circa 18°C.

Molto versatile negli abbinamenti, si accosta bene a piatti sia di carne che vegetariani saporiti.

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@guadoalmelo.it - www.guadoalmelo.it