

Guado al Melo

BACCO IN TOSCANA

TOSCANA IGT ROSSO
2019



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.



REBSORTE: Sangiovese, Syrah.

WEINBERG: entsteht in unseren Weinbergen entlang des Baches Fossa di Bolgheri. Wir bearbeiten sie mit Überlegung und Sorgfalt, nach integrierten und nachhaltigen Weinbausystemen.

KLIMA: mediterran, von den tyrrhenischen Meereswinden gemildert und mit bedeutenden Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht.

BÖDEN: aus Schwemmland, sehr tief, sandig und lehmig-sandig, mit wechselndem Vorkommen von Kieselsteinen.

HERSTELLUNG: die homogenen Mikrozonon der Weinberge werden getrennt gelesen und verarbeitet. Die Vergärung ist Handarbeit, mit größter Sorgfalt gemacht, um die gebietsbezogenen Charakteristiken der Trauben hervorzuheben.

Die ausgewählten Trauben wurden innerhalb weniger Minuten nach der Ernte entbeert und schonend gepresst. Er wird für etwa 3 Monate in gebrauchten Holzfässern auf der Feinhefe gelagert und einmal die Woche umgerührt. Durch mehrmaliges umfüllen wird er natürlich gefiltert. Danach reift er mindestens 3 Monate in der Flasche, bei den besten Lagerungsbedingungen.

BACCO IN TOSCANA ist ein junger Rotwein, sehr angenehm und fruchtig, vollmundig. Er wird am besten an einem kühlen und dunklen Ort in horizontalen Lage gelagert.

Er sollte bei ca. 16°- 18°C serviert werden.

Es ist sehr vielseitig kombinierbar und passt sowohl zu Fleisch- als auch zu vegetarischen Gerichten.

Jahrgang 2019: Ein Jahr der klimatischen Kontraste, aber im Allgemeinen sehr gut. Nach einem regnerischen Winter begann der Frühling heiß und trocken, aber dann kam ein Mai mit Regen und niedrigen Temperaturen, was zu einer Verzögerung in allen folgenden Phasen der Reben führte. Der Sommer hatte überdurchschnittliche hohe Temperaturen, aber ohne Feuchtigkeit. Die ganze Erntezeit war von gutem Wetter geprägt. Wir sind nach einem mageren Jahr 2017 und einer teilweisen Erholung in 2018 zu einer optimalen Produktionsmenge zurückgekehrt. Der Syrah wurde am 18. September und der Sangiovese 4 Tage später gelesen. BACCO IN TOSCANA zeichnet sich durch eine intensive Farbe aus, ist sehr angenehm und rund, mit fruchtigen und schwarzen Pfefferaromen, frisch und ausgewogen.

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