

Guado al Melo ANTILLO

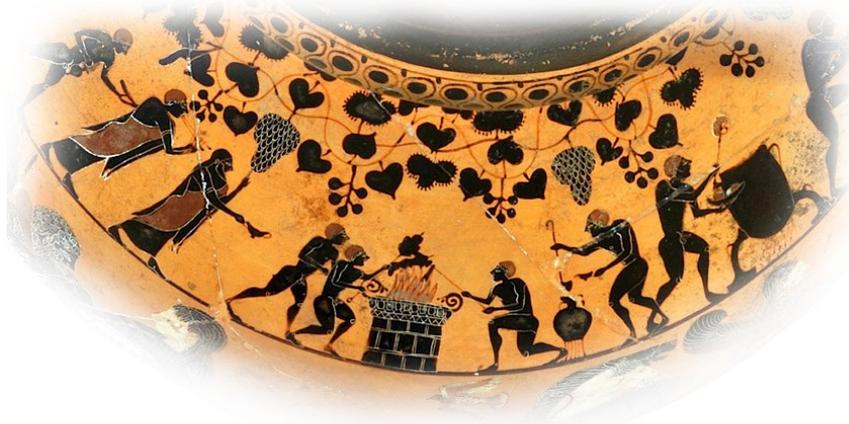
BOLGHERI DOC ROSSO
2019



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 travasi. È affinato in bottiglia per almeno 3 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione.

ANNATA 2019: annata di contrasti climatici ma in generale molto buona. Dopo un inverno piovoso, la primavera è partita calda e secca, per poi precipitare in un maggio di pioggia e temperature basse, con ritardo in tutte le fasi successive delle viti. L'estate ha avuto picchi di grande caldo, ma senza umidità. Il periodo della vendemmia è stato un po' più tardivo del solito, sempre caratterizzato dal bel tempo. Abbiamo raccolto il Sangiovese ed il Petit Verdot il 24 settembre, il Cabernet sauvignon nei primi giorni di ottobre. L'annata ha originato un vino molto equilibrato, con piacevoli aromi fruttati e grande freschezza.

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