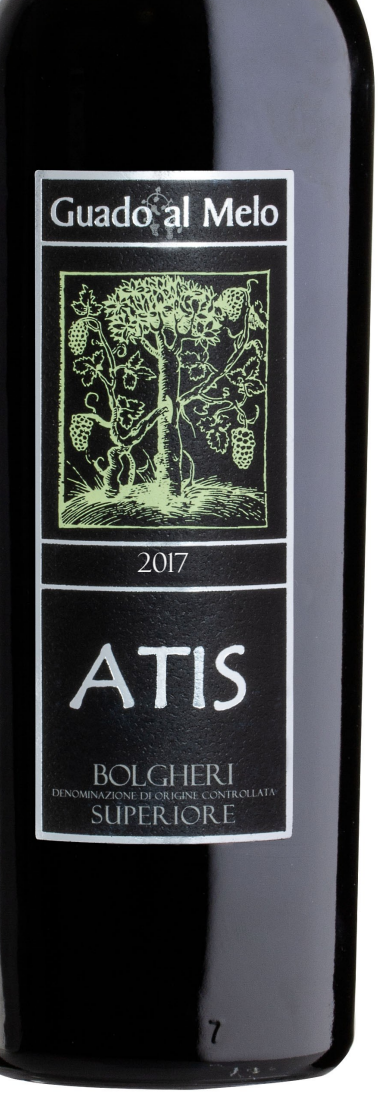


Guado al Melo

ATIS

Begrenzte menge
Wird nur in den besten jahren produziert

BOLGHERI DOC SUPERIORE
2017

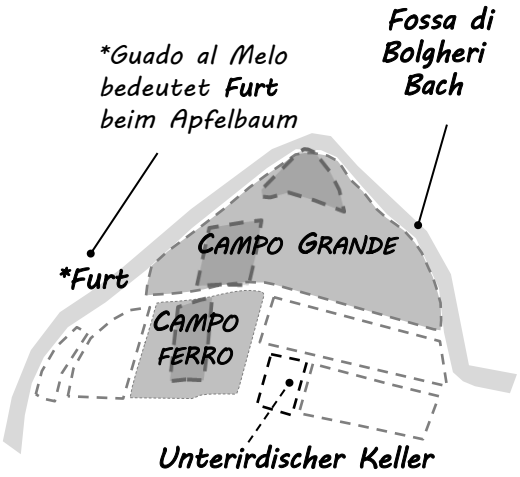
DIE SUCHE NACH *GENIUS LOCI*

ATIS ist unser *Genius loci*, der Geist des Ortes,
die Essenz von Bolgheri für uns:
eine Toskana aus Hügeln und Meer,
unser Know-how als handwerkliche Winzer,
kleine Zonen der außergewöhnlichen

Weinberge einzeln von mir ausgewählt,
Schichtungen von Geschichte
und Evolution.

Ich stellte mir einen alten König vor,
ATIS, welcher auf diesen Hügeln geht,
majestätisch und streng,
der Blick noch ein wenig wild,
die Hand, die die Rebe streichelt,
welche sich um die Bäume rankt,
wie meine heute.

Michele Scienza



WEINBERG: Auswahl der Mikrozonen von Campo Grande und Campo Ferro: 2.68 ha

WEINBERG: entsteht aus ausgewählten Mikrozonen unserer Weinberge Campo Grande und Campo Ferro, aus Cabernet Sauvignon (hauptsächlich), Rebo und Cabernet Franc.

ATIS ist der Name eines Königs, den ein Mythos auf die Ursprünge der Etrusker, die erste Zivilisation unseres Landes und die ersten Winzer, zurückführt

Die Weinberge liegen in einem kleinen Tal in den Hügeln von Bolgheri, das von Osten nach Westen verläuft, entlang vom Bach „Fossa di Bolgheri". Sie sind auf den ersten Erhebungen von den Segalari Hügeln, zwischen den Wäldern der mediterranen Macchia. Wir bearbeiten sie mit Überlegung und Sorgfalt, nach integrierten und nachhaltigen Weinbausystemen.

Vitis maritae, die mit den Bäumen "verheiratete" etruskische Rebe, später römisch,...bis zum zwanzigsten Jahrhundert, ein tausendjähriges ***Symbol der Liebe***

Klima: mediterran, von tyrrhenischen Meereswinden gemildert. In den Hügeln herrscht das kühlste Klima der Zone, mit einem bedeutendem Sommertemperaturunterschied zwischen Tag und Nacht.

Böden: aus Schwemmland, tief, sandig-lehmig mit Lehm Einschlüssen, reich an Kieselsteinen.

HERSTELLUNG: Jede homogene Mikrozone wird separat gelesen und vergärt. Unsere handwerkliche Arbeit, die mit Kompetenz, Erfahrung und größter Liebe zum Detail ausgeführt wird, zielt darauf ab, die territorialen Merkmale der Trauben hervorzuheben. Er wird für etwa 2 Jahre in gebrauchten Holzfässern auf der Feinhefe gelagert und einmal die Woche umgerührt. Durch mehrere Dekantiervorgänge und umfüllen wird er natürlich gefiltert. Danach reift er über ein Jahr in der Flasche, bei den besten Lagerungsbedingungen.

JAHRGANG 2017: Das Jahr war von einer großen Dürre geprägt. Im Sommer waren die Temperaturen überdurchschnittlich hoch, zum Glück etwas kühler im August während der Reifung. Die Trockenheit hat die Produktion von den Reben gehemmt, die in der Tat sehr gering war. Aber dank unserer Böden und des Alters der Reben wurden die Pflanzen nicht übermäßig beansprucht. Tatsächlich war die Ernte nicht früher und die Trauben hatten einen guten Säuregehalt. Der Rebo und der Cabernet Franc wurden Mitte September gelesen; der Cabernet Sauvignon Anfang Oktober. Es wurden gesunde Trauben produziert, die speziell ausgewählt wurden, um vertrocknete Beeren zu entfernen. Es entstand ein sehr intensiver und komplexer Atis, aber wie immer sehr ausgewogen durch seine Frische und Eleganz.

ATIS ist ein schwerer Rotwein, der eine lange Lebensdauer haben kann, wenn er richtig gelagert wird. Er wird am besten in einer liegenden Flasche an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt.

Es sollte bei ca. 18°C serviert werden und ihm einige Zeit zum Atmen lassen. **Es ist ein lebendiger Wein der in Ruhe verkostet werden sollte**, damit man die Entfaltung die er im Glas macht, nach und nach wenn er mit Sauerstoff angereichert wird, schmeckt.

Er passt sehr gut zu kräftigen Gerichten oder auch alleine.

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