

Guado al Melo

ATIS

BOLGHERI DOC SUPERIORE
2017

Quantità limitata

Prodotto solo nelle
annate migliori

LA RICERCA DEL *GENIUS LOCI*

ATIS è il nostro *genius loci*, lo spirito del luogo, l'essenza di Bolgheri per noi: una Toscana di colline e di mare, il nostro saper fare di vignaioli artigiani, piccole parti straordinarie di vigna scelte da me una ad una, stratificazioni di storia e di evoluzioni.

Mi sono immaginato un re antico, ATIS, camminare queste colline, maestoso ed austero, lo sguardo ancora un po' selvatico, la sua mano che accarezza i tralci delle viti che s'avvolgono agli alberi, come oggi la mia.

Michele Scienza

VIGNA: nasce dalle migliori micro-particelle delle nostre vigne Campo Grande e Campo Ferro, con prevalenza di Cabernet sauvignon, Rebo e Cabernet franc.

ATIS è il nome di un re che un mito pone alle origini degli Etruschi, prima civiltà della nostra terra e primi viticoltori

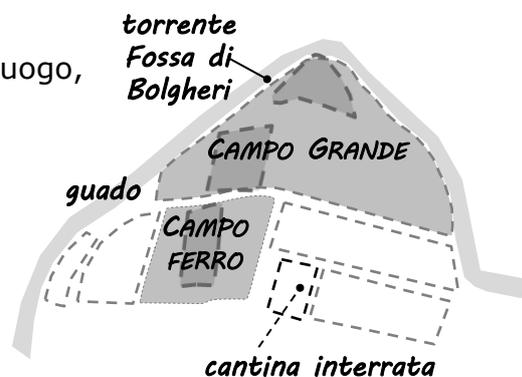
Le vigne si trovano in una piccola valle fra le colline di Bolgheri, con direzione est-ovest, segnata dal torrente Fossa di Bolgheri. Sono sulle prime pendici della collina di Segalari, fra i boschi della macchia mediterranea. Le coltiviamo con sapienza e cura, con sistemi di viticoltura integrata e sostenibile.

CLIMA: mediterraneo, stemperato dai venti tirrenici. Fra le colline vi è il clima più fresco del territorio, con una notevole escursione termica estiva fra il giorno e la notte.

SUOLO: di origine alluvionale, è profondo e ben drenato, sabbioso-argilloso, con alcuni affioramenti argillosi, ricco di ciottoli.

PRODUZIONE: Selezioniamo le uve di ogni micro-particella, 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 2 anni in legno non nuovo, sulla feccia fine, con rimescolamenti settimanali. È poi illimpidito con travasi. È affinato in bottiglia per almeno 1 anno, nelle migliori condizioni di conservazione.

ANNATA 2017: è stata contraddistinta da grande siccità, in tutte le stagioni, con temperature estive sopra la media, un poco più fresche a fine agosto. L'aridità ha inibito la produzione delle viti, che è stata infatti molto bassa, ma senza stress eccessivo per le piante, grazie ai suoli profondi e all'età delle vigne. Infatti, la vendemmia non è stata neppure molto anticipata e le uve hanno mantenuto buoni livelli di acidità. Il Rebo ed il Cabernet franc sono stati raccolti a metà mese ed il C. sauvignon i primi giorni di ottobre. Si è prodotta uva molto sana, selezionata soprattutto per evitare gli acini appassiti. È nato un Atis intenso e complesso, comunque equilibrato come sempre da freschezza ed eleganza.



VIGNA: selezione di micro-particelle
di Campo Grande e Campo Ferro:
2,68 ha



Vitis maritae, la vite "maritata" all'albero etrusca, poi romana, ... fino al Novecento, millenario simbolo d'amore

ATIS è un vino rosso importante, che può avere una vita molto lunga se ben conservato. L'ideale è tenerlo a bottiglia coricata, in un luogo fresco e buio.

Va servito a circa 18°C, lasciandogli un po' di tempo per aprirsi. È un vino vivo, da degustarsi con calma, sentendo come cambia nel bicchiere via via che si ossigena.

Si abbina ottimamente a piatti dal sapore intenso o anche da solo.

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