

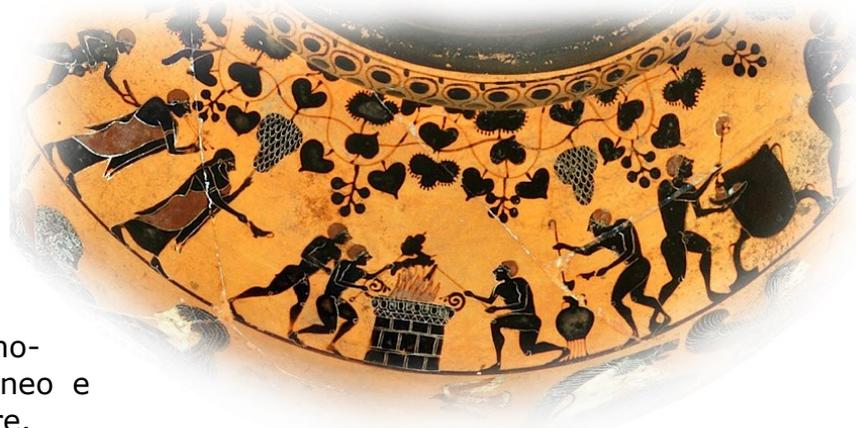
# Guado al Melo ANTILLO

BOLGHERI DOC ROSSO  
2020



ANTILLO è il nostro Rosso di Bolgheri che rispecchia l'anima più storica del territorio, sia per l'impronta del Sangiovese che per essere il più giovane dei nostri Bolgheri. Il Sangiovese, con altre varietà tradizionali, è presente in modo documentato nelle nostre vigne almeno dall'inizio dell'Ottocento. A Bolgheri oggi 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 c'è proprio una vigna, un disegno di tralci di vite, con foglie e grappoli, preso da un'anfora etrusca, la civiltà più antica del nostro territorio, primi viticoltori in Italia.

**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 mite, ventilato, 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. Non è filtrato. È affinato in bottiglia per almeno 3-4 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione.

**ANNATA 2020:** l'annata è stata molto buona da un punto di vista vitivinicolo, con temperature ideali e non troppo calda. L'inverno è stato sufficientemente piovoso mentre la primavera, poco umida, ha limitato i rischi fitosanitari per le uve. L'estate è iniziata in modo molto piacevole, con temperature non troppo calde ed un'ottima ventilazione. Solo a fine luglio e in agosto si sono alternati alcuni periodi con temperature sopra la media, ma sempre senza umidità. A fine agosto sono arrivate le solite piogge sparse che hanno rinfrescato la calura e dato sollievo alle vigne. Abbiamo raccolto il Sangiovese ed il Petit Verdot il 20 settembre, il Cabernet sauvignon nei primi giorni di ottobre, con temperature molto rinfrescate. L'annata ha originato un vino molto equilibrato e fresco, con piacevoli aromi fruttati e speziati.

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