

Guado al Melo

ATIS

BOLGHERI DOC SUPERIORE
2018

*Wir stellten uns 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 unsere heute.*

*Atis ist unser Genius loci,
der Geist des Ortes: die Toskana von Bolgheri
Bestehend aus Hügeln und Meer,
unser Know-how als handwerkliche Winzer,
kleine Zonen der außergewöhnlichen
Weinberge einzeln ausgewählt,
Schichtungen von Geschichte und Evolution.*

Annalisa und Michele

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

REBSORTEN: Cabernet Sauvignon (80%), Rebo (15%) und Cabernet
Franc (5%).

Guado al Melo



2018

ATIS

BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE

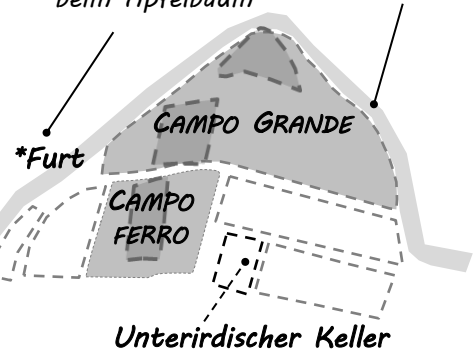


*Vitis maritae, die mit den Bäumen
"verheiratete" etruskische Rebe blieb in
unserer Tradition bis zum zwanzigsten
Jahrhundert und verschwand dann.*

*Auf dem Etikett feiern
wir die URSPRÜNGE*

*Guado al Melo
bedeutet Furt
beim Apfelbaum

Fossa di
Bolgheri
Bach



Unterirdischer Keller

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

LAGE: 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.

KLIMA: mediterran mild, trocken und windig. In den Hügeln herrscht das kühlfste 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 verarbeitet. Die Weinbereitung erfolgt handwerklich, mit größter Sorgfalt und mit dem Ziel, die territorialen Eigenschaften der ausgewählten Trauben hervorzuheben. Der Wein 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 (ungefiltert). Danach reift er über ein Jahr in der Flasche, bei den besten Lagerungsbedingungen.

JAHRGANG 2018: Er gehört zu den "frischen" Jahrgängen für unser Gebiet. Der Winter und das Frühjahr waren sehr regnerisch, so dass es für den Sommer nicht an Wasser mangelte, der wie üblich heiß und trocken (aber nicht zu sehr) war. Die Reifung war sehr lang und regelmäßig. In der zweiten Septemberhälfte gab es ein besonderes Ereignis: Der Nordostwind wehte lange Zeit, was die Temperaturen um fast 10 Grad (bis zu 20 °C) senkte, aber immer sonnig. Das kühle und trockene Klima hat den Charakter von extremer Eleganz und Komplexität dieses Weines ergänzt. Wir haben den Rebo und Cabernet Franc in der letzten Septemberwoche geerntet und die Lese mit Cabernet Sauvignon am 30.09. abgeschlossen.

Begrenzte menge

*Wird nur in den besten
Jahren produziert*

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 ihn einige Zeit 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.

Sehr gut alleine oder zu kräftigen Gerichten.

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