

Guado al Melo

ATIS

BOLGHERI DOC SUPERIORE
2018

Ci siamo immaginati un re antico, Atis, camminare fra queste colline, maestoso ed austero, lo sguardo ancora un po' selvatico. Con la sua mano accarezza i tralci delle viti che s'avvolgono agli alberi, come oggi noi.

Atis è il nostro Genius Loci, lo Spirito del Luogo: la Toscana di Bolgheri, fatta di colline e di mare, il nostro saper fare di vignaioli artigiani, piccole parti straordinarie di vigna scelte una ad una, stratificazioni di storia e cultura.

Annalisa e Michele

Guado al Melo



2018

ATIS

BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE



La vite "maritata" all'albero, di origine etrusca, è rimasta nella nostra tradizione fino al primo Novecento, poi è scomparsa.

*In etichetta, celebriamo
le ORIGINI*

Un mito pone re ATIS alle origini degli Etruschi, la prima civiltà della nostra terra e primi viticoltori.

VARIETA': Cabernet sauvignon (80%), Rebo(15%) e Cabernet franc (5%).

DOVE: Le vigne si trovano fra le boschive colline di Bolgheri, sulle prime pendici della collina di Segalari, in una piccola valle con direzione est-ovest, percorsa dal torrente Fossa di Bolgheri. Le coltiviamo con sapienza e cura, con sistemi di viticoltura integrata e sostenibile.

CLIMA: mediterraneo-mite, secco e ventoso. Fra le colline c'è il clima più fresco del territorio, con una notevole escursione termica estiva fra il giorno e la notte.

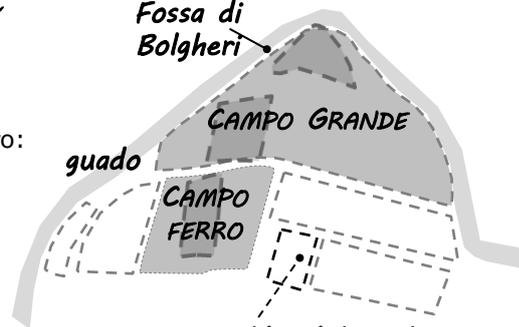
SUOLO: di origine alluvionale, molto profondo, sabbioso-argilloso, con alcuni affioramenti argillosi, ricco di ciottoli.

PRODUZIONE: Ogni particella è raccolta e lavorata separatamente. La vinificazione è artigianale, fatta con la massima cura e col fine di esaltare le caratteristiche territoriali delle uve selezionate. Il vino è invecchiato per circa 2 anni in legno non nuovo sulla feccia fine, con rimescolamenti settimanali. È poi illimpidito con una serie di travasi (non filtrato). Viene affinato in bottiglia per almeno 1 anno, nelle migliori condizioni di conservazione.

ANNATA 2018: è da annoverare fra le annate "fresche" per il nostro territorio. L'inverno e la primavera sono stati molto piovosi, per cui non è mancata la disponibilità idrica per l'estate, come al solito calda e secca (senza però eccessi). La maturazione è stata molto lunga e regolare. Nella seconda metà settembre c'è stato un evento particolare: ha soffiato a lungo il vento di grecale, che ha abbassato le temperature di quasi 10 gradi (fino a 20°C), sempre col sole. Il clima fresco e secco ha completando il carattere di estrema eleganza e complessità di questo vino. Abbiamo raccolto il Rebo ed il Cabernet franc nell'ultima settimana di settembre, chiudendo la vendemmia col Cabernet sauvignon il 30/09.

VIGNA: dalle migliori micro-particelle delle nostre vigne Campo Grande e Campo Ferro: circa 2,68 ha

torrente
Fossa di
Bolgheri



cantina interrata

*Quantità limitata
Prodotto solo nelle
annate migliori*

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

Va servito a circa 18°C, lasciandogli un po' di tempo per aprirsi. **Un vino artigianale è vivo: degustandolo con calma**, sentirete come cambia nel bicchiere via via che si ossigena.

Ottimo da solo, si abbina bene a piatti dal sapore intenso.

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