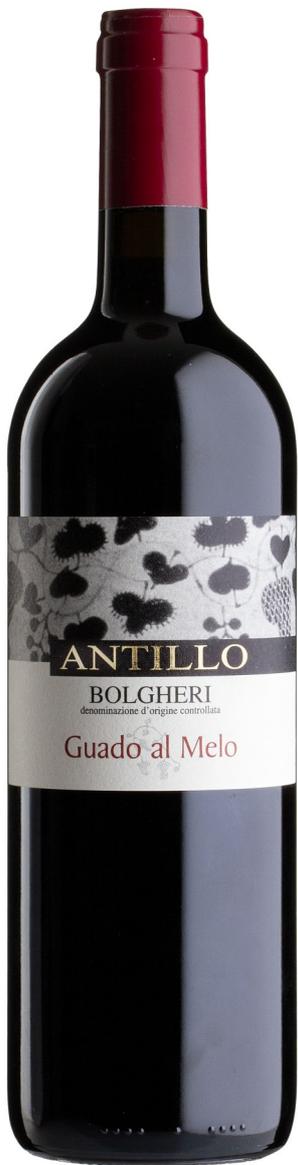


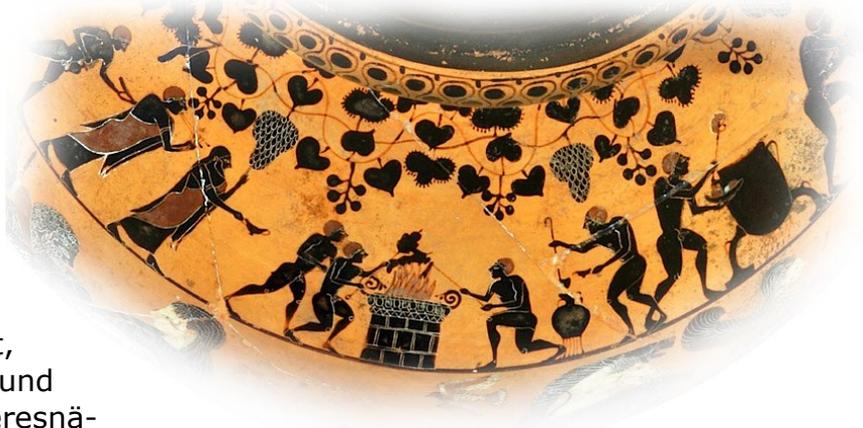
Guado al Melo
ANTILLO
BOLGHERI DOC ROSSO
2021



ANTILLO ist unser Rosso di Bolgheri, der mit der historischen Produktion unseres Gebietes verbunden ist.

Der Sangiovese, zusammen mit weiteren traditionellen Rebsorten, ist in unseren Weinbergen mindestens seit Mitte des 19. Jahrhunderts dokumentiert. In Bolgheri ist er fast vollständig verschwunden, aber für uns war es wichtig, ihn als Teil unserer Ursprünge zu behalten.

ANTILLO bedeutet "sonniger Ort" und passt sehr gut zu unseren Weinbergen, ein Gebiet das durch intensives Licht, die Meeresbrise und ein durch die Meeresnähe mildes Klima geprägt ist.



Auf dem Etikett befindet sich ein Detail einer Rebenranke mit Blättern und Weintrauben, das von einer etruskischen Amphore stammt. Die Etrusker waren die älteste Zivilisation unseres Gebiets und die ersten Weinanbauer.

REBSORTE: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

WEINBERG: entsteht in unseren Weinbergen entlang des Baches Fossa di Bolgheri. Wir bearbeiten sie mit Überlegung und Sorgfalt, nach integrierten und nachhaltigen Weinbausystemen.

Klima: mediterran, von den tyrrhenischen Meereswinden gemildert und mit bedeutenden Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht.

Böden: aus Schwemmland, sehr tief, sandig und lehmig-sandig, mit wechselndem Vorkommen von Kieselsteinen.

HERSTELLUNG: die Trauben der homogenen Mikrozonierungen der Weinberge werden getrennt gelesen und verarbeitet. Die Vergärung ist Handarbeit, mit größter Sorgfalt gemacht, um die gebietsbezogenen Charakteristiken der Trauben hervorzuheben. Er wird für etwa 9 Monate in gebrauchten Holzfässern auf der Feinhefe gelagert und einmal die Woche umgerührt. Durch mehrmaliges umfüllen wird er natürlich gefiltert. Danach reift er mindestens 3 Monate in der Flasche, bei den besten Lagerungsbedingungen.

JAHRGANG 2021: Es war ein ausgezeichnete Jahrgang, wenn auch im Sommer sehr trocken. Die intensiven Regenfälle der Winterperiode haben die Rebe jedoch während der gesamten Produktionsphase perfekt unterstützt. Im Übrigen zeichnete sich der Sommer durch eine hervorragende Belüftung mit durchschnittlichen Temperaturen aus, abgesehen von einigen kurzen Perioden intensiver Hitze. Dank der sehr tiefen Schwemmböden, auf denen die Reben im Laufe der Zeit ein gut ausgebautes Wurzelsystem entwickeln konnten, zeigten unsere Reben keine Anzeichen von Wasserverlust. Wir haben den Sangiovese und den Petit Verdot am 24. September gelesen und den Cabernet Sauvignon an den ersten Oktobertagen. Der Jahrgang brachte einen sehr ausgeglichenen und frischen Wein hervor mit angenehmen fruchtigen und würzigen Noten.

ANTILLO ist ein Rotwein zur mittleren Lagerung geeignet. Er wird am besten an einem kühlen und dunklen Ort in horizontalen Lage gelagert.

Er sollte bei ca. 18°C serviert werden. Es ist sehr vielseitig kombinierbar und passt sowohl zu Fleischgerichten als auch zu herzhaften vegetarischen 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