

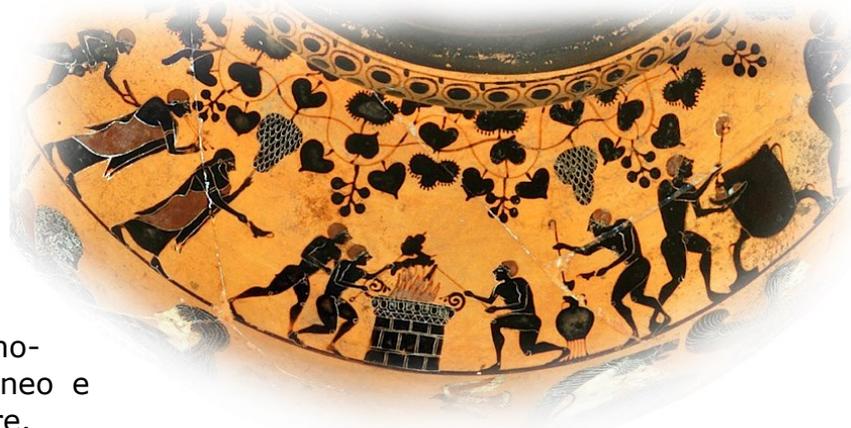
Guado al Melo ANTILLO

BOLGHERI DOC ROSSO
2021



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 2021: è stata un'ottima annata, anche se molto secca in estate. Tuttavia, le piogge intense del periodo invernale hanno perfettamente sostenuto la vigna per tutta la fase produttiva. Per il resto, l'estate è stata caratterizzata da un'ottima ventilazione, con temperature medie, salvo alcuni brevi periodi di caldo intenso. Le nostre vigne non hanno mostrato segni di sofferenza idrica grazie ai suoli alluvionali molto profondi, dove le viti hanno potuto nel tempo sviluppare un apparato radicale ben espanso. Abbiamo raccolto il Sangiovese ed il Petit Verdot il 24 settembre, il Cabernet sauvignon il primo di ottobre. 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