

Guado al Melo

ATIS

BOLGHERI DOC SUPERIORE
2019



ATIS ist ein König, den ein Mythos an die Ursprünge der Etrusker stellt*

Atis ist der maximale Ausdruck des Territoriums, seiner Geschichte und seiner Entwicklungen. Er stammt aus der klugen

Auswahl der besten Parzellen unserer Weinberge und aus unserer handwerklichen Sorgfalt.

Atis Atis zollt auf dem Etikett seinen Ursprüngen Tribut: den Etruskern, die die erste Zivilisation der Gegend waren, die ersten Winzer Italiens.

Wir stellten uns einen alten König vor, Atis, welcher auf diesen Hügeln geht, majestätisch und streng, der Blick noch ein wenig wild. Wir sehen wie er mit der Hand die Rebe streicht, welche sich um die Bäume rankt, wie unsere heute.

Annalisa und Michele

Begrenzte Menge

Wird nur in den besten Jahren produziert

REBSORTE: Es handelt sich um eine Weinbergauswahl von Cabernet Sauvignon-, Rebo*- und Cabernet Franc. Dieses Cuvée ist das Ergebnis einer langen Suche nach dem natürlichen Gleichgewicht im Wein und der Forschung über die Anpassung zwischen Rebsorte und Territorium. Im Laufe der Zeit haben wir den Merlot, der für den Klimawandel weniger geeignet ist, durch Rebo ersetzt. Rebo ist eine verbessernde Kreuzung zwischen Merlot und Teroldego, die Mitte des 20. Jahrhunderts in Italien entstanden ist.

WEINBERGE: Die Weinberge befinden sich in den Bolgheri-Hügeln, an den ersten Hängen des Segalari-Hügels, in einem kleinen Tal in Ost-West-Richtung, das vom Bach Fossa di Bolgheri durchquert wird. Wir kultivieren sie mit Erfahrung, Sorgfalt und Aufmerksamkeit für die Umwelt, mit **nachhaltigen integrierten Weinbausystemen**. **KLIMA:** mediterran-mild, trocken und windig. In diesem Tal zwischen den Hügeln herrscht das kühlfeste Klima der Gegend und die maximale sommerliche Temperaturspanne zwischen Tag und Nacht. **BODEN:** alluvialen Ursprungs, sehr tiefgründig, sandig-lehmig mit einigen Lehmeinschlüssen, reich an Kieselsteinen.

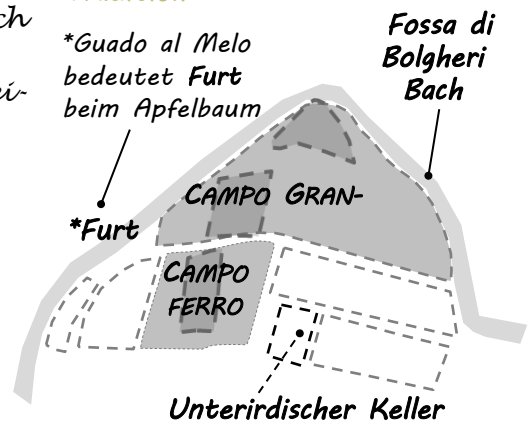
HERSTELLUNG: Jede homogene Mikroparzelle des Weinbergs wird separat geerntet und auf handwerkliche Weise verarbeitet, mit größter Sorgfalt und mit dem Ziel, die territorialen Eigenschaften der ausgewählten Trauben zu verbessern. Der Wein reift etwa 24 Monate lang in nicht neuem Holz auf der Hefe mit wöchentlichem Mischen. Er wird dann mit einer Reihe von Abstichen geklärt (nicht gefiltert). Nach der Mischung der verschiedenen Rebsorten folgt eine 3-4 monatige Verweildauer im Stahl. Anschließend reift er unter den besten Lagerbedingungen mindestens 12 Monate in der Flasche.

JAHRGANG 2019: Es war ein frischer und ausgewogener Jahrgang. Der Winter war ausreichend kalt und regnerisch. Der Frühling kehrte nach einem warmen Start zu niedrigeren Temperaturen zurück, mit mehreren Regenfällen und somit wurde auch die Blütezeit verzögert. Es folgte der übliche heiße und trockene Sommer, der durch einige Regenfälle im August abgekühlt wurde. Die Ernte begann etwas später als üblich, besonders bei den weißen und den frühen roten Sorten. Wir haben den Rebo und den Cabernet Franc in den letzten Septembertagen und den Cabernet Sauvignon in den ersten Oktobertagen geerntet und damit die Ernte abgeschlossen. **Es ist ein Wein von großer Eleganz und aromatischer Komplexität, mit angenehmer Weichheit und Kraft, gut ausbalanciert durch eine gute Frische.**



Die mit dem Baum „verheiratete“ Baumrebe war das etruskische Anbausystem. Es blieb über dreitausend Jahre lang, bis Mitte des zwanzigsten Jahrhunderts, in der italienischen Tradition

**Guado al Melo bedeutet Furt beim Apfelbaum*



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.

Man sollte ihn bei ca. 18°C servieren und ihm einige Zeit zum atmen lassen. Ein handwerklich hergestellter Wein lebt: Wenn Sie ihn in Ruhe probieren, werden Sie spüren, wie er sich mit der Zeit im Glas verändert. Hervorragend alleine, passt er auch gut zu Gerichten mit intensivem Geschmack.

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