

# Guado al Melo

# ATIS

BOLGHERI DOC SUPERIORE  
2019



*\*ATIS è un re che un mito pone alle origini degli Etruschi*

**Atis** è la massima espressione del territorio, della sua storia e delle sue evoluzioni. Nasce dalla scelta sapiente delle migliori particelle delle nostre vigne e dalla nostra cura artigianale.

**Atis** rende omaggio in etichetta alle origini: agli Etruschi, che furono la prima civiltà del territorio, primi vignaioli d'Italia.

*Ci siamo immaginati un re antico, Atis\*, camminare fra queste colline, maestoso ed austero, lo sguardo ancora un po' selvatico. Lo vediamo accarezzare con la mano i tralci delle viti avvolte agli alberi, come facciamo noi oggi*

*Annalisa e Michele*

**VARIETA'** : è una selezione di vigna di Cabernet sauvignon, Rebo\* e Cabernet franc. Questo taglio è frutto di una lunga ricerca di equilibrio naturale nel vino e di

studio dell'adattamento fra varietà e territorio. Nel tempo abbiamo sostituito il Rebo al Merlot, meno adatto col cambio climatico. Il Rebo è un incrocio migliorativo fra Merlot e Teroldego, nato a metà Novecento in Italia.

**VIGNA:** Le vigne si trovano fra le 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 coltiva-

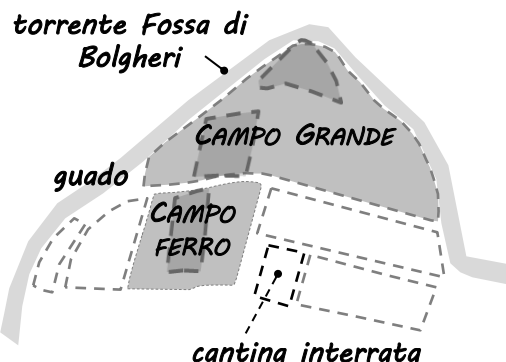
mo con esperienza, cura e attenzione all'ambiente, con sistemi di **viticultura integrata sostenibile**. **CLIMA:** mediterraneo-mite, secco e ventoso. In questa valle fra le colline c'è il clima più fresco del territorio e la massima escursione termica estiva fra giorno e notte. **SUOLO:** di origine alluvionale, molto profondo, sabbioso-argilloso con alcuni affioramenti più argillosi, ricco di ciottoli.

**PRODUZIONE:** Ogni micro-particella omogenea di vigna è raccolta e lavorata separatamente in modo artigianale, con la massima cura e col fine di esaltare le caratteristiche territoriali delle uve selezionate. Il vino è invecchiato per circa 24 mesi in legno non nuovo, sui lieviti, con rimescolamenti settimanali. È poi illimpidito con una serie di travasi (non filtrato). Al taglio finale fra le particelle, seguono 3-4 mesi di permanenza in acciaio. Viene poi affinato in bottiglia per almeno 12 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione.

**ANNATA 2019:** è stata un'annata fresca e di grande equilibrio. L'inverno è stato sufficientemente freddo e piovoso. La primavera, dopo una partenza calda, è ritornata ad abbassare le temperature, con diverse piogge, al punto da ritardare la fioritura. È seguita la solita estate calda e secca, rinfrescata da alcune piogge in agosto. La vendemmia è iniziata un po' più tardi del solito, soprattutto per le varietà bianche e le rosse più precoci. Abbiamo raccolto il Rebo ed il Cabernet franc gli ultimi giorni di settembre, mentre il Cabernet sauvignon nei primi giorni di ottobre, concludendo così la vendemmia. È un vino di grande eleganza e complessità aromatica, con una piacevole morbidezza e potenza, ben bilanciato da una buona freschezza.



*La vite alberata, "maritata" all'albero, era il sistema di coltivazione etrusco. È rimasto nella tradizione italiana per oltre tremila anni, fino a metà Novecento*



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 nel tempo.

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