

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-

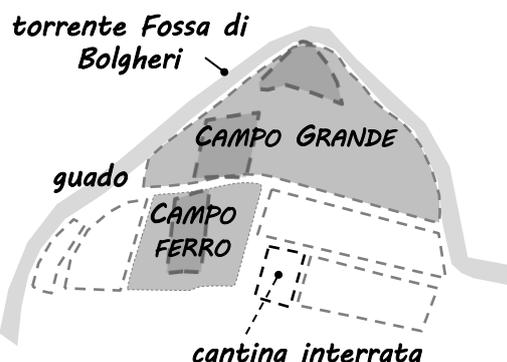
mo con esperienza, cura e attenzione all'ambiente, con sistemi di **viticultura integrata sostenibile**. **CLIMA:** mediterraneo-mite, secco e ventoso. In questa valle fra le colline c'è il clima più fresco del territorio e la massima escursione termica estiva fra giorno e notte. **SUOLO:** di origine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