

Guado al Melo ANTILLO

BOLGHERI DOC ROSSO
2022

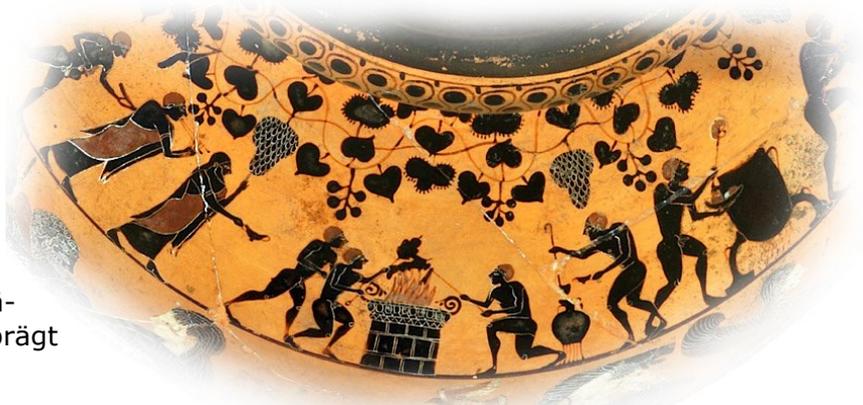


ANTILLO ist unser Rosso di Bolgheri, der mit der historischen Produktion unseres Gebietes verbunden ist.

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.



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.

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 Mikrozononen 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 2022: Es war ein Jahr mit Tendenz zur Hitze. Nach dem regnerischen Herbst folgte ein trockener und nicht sehr kalter Winter. Der Frühling war stattdessen kühler als gewöhnlich, gefolgt von einem heißen und trockenen Sommer. Unsere Weinberge sind dank der sehr tiefgründigen Schwemmböden, auf denen die Reben im Laufe der Zeit ein gut ausgebautes Wurzelwerk entwickeln konnten, von Wassernot verschont geblieben. Einige Regenfälle Mitte August erfrischten die Reben. Die Reifung setzte sich dann bei milderem Temperaturen fort, insbesondere nachts wurde es kühler. Ab Mitte September sanken auch die Tagestemperaturen, wobei die kühlen Tage von Sonne und Wind geprägt waren. Den Sangiovese und den Petit Verdot haben wir am 18. September geerntet, den Cabernet Sauvignon am Ende des Monats. Antillo ist ein sehr angenehmer, ausgewogener und frischer Rotwein mit intensiven, fruchtigen und würzigen Aromen.

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