

Guado al Melo

BACCO IN TOSCANA

TOSCANA IGT ROSSO
2021



Im siebzehnten Jahrhundert schrieb Francesco Redi das Scherzgedicht BACCO IN TOSCANA, eine wahre Hymne auf den toskanischen Wein.

Es erzählt uns, dass Bacchus in der Toskana ankommt und dieses Land zu seiner neuen Heimat wählt, weil dort die besten Weine der Welt produziert werden.

Bacchus ist mit seinem spielerischen Gefolge von Satyrn, Nymphen und seiner Frau Arianna. Sie singen und tanzen den BOMBABABÀ, einen toskanischen Tanz, der zu dieser Zeit in Mode ist und dessen Name eine echte "Explosion" ist. Er erinnert an die gleiche Lebensfreude, die uns den Wein gibt.



REBSORTE: Sangiovese, Syrah.

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 homogenen Mikrozonon der Weinberge werden getrennt gelesen und verarbeitet. Die Vergärung ist Handarbeit, mit größter Sorgfalt gemacht, um die gebietsbezogenen Charakteristiken der Trauben hervorzuheben.

Die ausgewählten Trauben wurden innerhalb weniger Minuten nach der Ernte entbeert und schonend gepresst. Er wird für etwa 3 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.

BACCO IN TOSCANA ist ein junger Rotwein, sehr angenehm und fruchtig, vollmundig. Er wird am besten an einem kühlen und dunklen Ort in horizontalen Lage gelagert.

Er sollte bei ca. 16°- 18°C serviert werden.

Es ist sehr vielseitig kombinierbar und passt sowohl zu Fleisch- als auch zu vegetarischen Gerichten.

Jahrgang 2021: Es war ein ausgezeichneter Jahrgang, wenn auch im Sommer sehr trocken. Die intensiven Regenfälle der Winterperiode haben die Rebe jedoch während der gesamten Produktionsphase perfekt unterstützt. Im Übrigen zeichnete sich der Sommer durch eine hervorragende Belüftung mit durchschnittlichen Temperaturen aus, abgesehen von einigen kurzen Perioden intensiver Hitze. Dank der sehr tiefen Schwemmböden, auf denen die Reben im Laufe der Zeit ein gut ausgebautes Wurzelsystem entwickeln konnten, zeigten unsere Reben keine Anzeichen von Wasserverlust. Der Syrah wurde am 20. September und der Sangiovese 4 Tage später gelesen. BACCO IN TOSCANA zeichnet sich durch eine intensive Farbe aus, ist sehr angenehm und rund, mit fruchtigen und schwarzen Pfefferaromen, frisch und ausgewogen.

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