

Guado al Melo

ATIS

BOLGHERI DOC SUPERIORE
2020



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 Weinbergsauswahl von Cabernet Sauvignon, Rebo und Cabernet Franc.

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 kühlste 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.

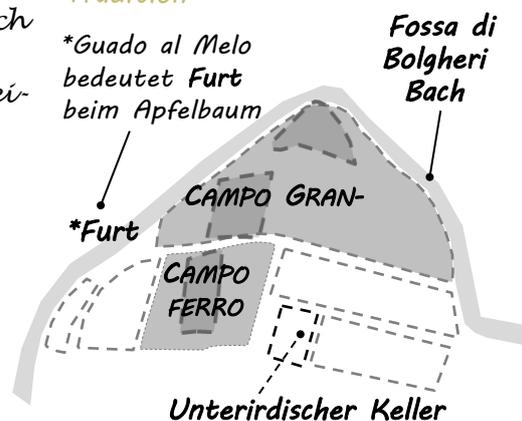
JAHRGANG 2020: Er war sehr gut, mit optimalen Temperaturen und nie zu heiß. Der Winter war ausreichend regnerisch, während der Frühling, der nicht sehr feucht war, keine pflanzengesundheitlichen Risiken aufwies. Der Sommer begann sehr angenehm, mit milden Temperaturen und mit einer immer guten Luftbrise. Ende August kam es zu vereinzelt Regenfällen, die die Weinberge erfrischten und entlasteten. Den Rebo und den Cabernet Franc haben wir am 20. September geerntet, den Cabernet Sauvignon in den ersten Oktobertagen bei kühleren Temperaturen.

EIGENSCHAFTEN: Atis 2020 ist ein Wein von außergewöhnlicher Eleganz, mit sanftem Tannin, vollem Körper und großer Frische. Im Glas offenbart er mit der Zeit eine Reihe von Aromen, die von Brombeere über Lakritze, Menthol, Tabak, Schokolade und Sauerkirsche reichen, dann kommt ein intensiver Duft von Veilchen zum Vorschein mit einem Hauch von Puder... Ein handwerklich hergestellter Wein ist lebendig und entwickelt sich weiter mit der Zeit.



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*



Unterirdischer Keller

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