

# Guado al Melo

## ATIS

BOLGHERI DOC SUPERIORE  
2020



**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'** : selezione di vigna di **Cabernet sauvignon**, Rebo e Cabernet franc.

**VIGNE**: sono 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 coltiviamo con esperienza, cura e attenzione all'ambiente, con sistemi di **viticoltura 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.

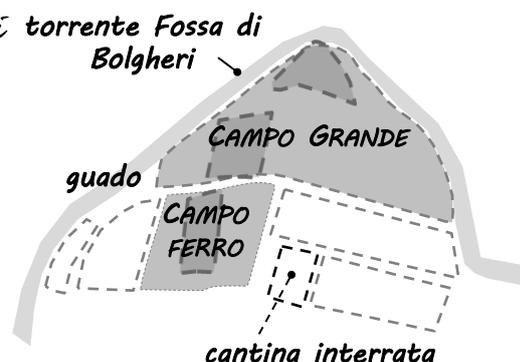
**PRODUZIONE**: Ogni micro-particella omogenea è raccolta e lavorata separatamente in modo artigianale, con la massima cura e col fine di esaltare le caratteristiche territoriali delle uve selezionate. Il vino è invecchiato per circa 24 mesi in legno non nuovo, sui lieviti, con rimescolamenti settimanali. È 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 2020**: è stata molto buona, con temperature ottimali e mai troppo calda. L'inverno è stato sufficientemente piovoso mentre la primavera, poco umida, ha evitato rischi fitosanitari. L'estate è iniziata in modo molto piacevole, con temperature miti ed un'ottima ventilazione. A fine agosto sono arrivate delle piogge sparse che hanno rinfrescato e dato sollievo alle vigne. Abbiamo raccolto il Rebo e il Cabernet franc il 20 settembre, il Cabernet sauvignon nei primi giorni di ottobre, con temperature più fresche.

**CARATTERISTICHE**: Atis 2020 è un vino di straordinaria eleganza, con tannino levigato, un corpo pieno e una grande freschezza. Nel bicchiere dischiude nel tempo una serie di aromi che vanno dalla mora di rovo alla liquirizia, mentolo, tabacco, cioccolato e marasca, poi emerge un sentore intenso di viola, a cui si aggiunge la cipria ... Un vino artigianale è vivo ed evolve nel tempo.



*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*



*Quantità limitata  
Prodotto solo nelle  
annate migliori*

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.

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