

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.

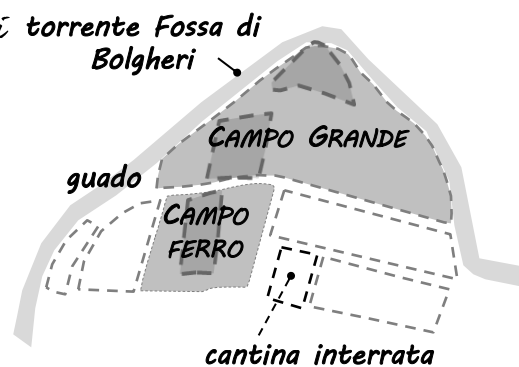
PRODUZIONE: Ogni micro-particella omogenea è raccolta e lavorata separatamente in modo artigianale, con la massima cura e col fine di esaltare le caratteristiche territoriali delle uve selezionate. Il vino è invecchiato per circa 24 mesi in legno non nuovo, sui lieviti, con rimescolamenti settimanali. 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