

Guado al Melo

# BACCO IN TOSCANA

TOSCANA IGT ROSSO

2022



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 BOMBABABÄ, 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 der 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 2022:** 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 mildereren 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 Syrah und den Sangiovese haben wir am 15 und 18. September geerntet.

**EIGENSCHAFTEN:** Die Farbe ist intensiv rot mit rubinroten Reflexen. In der Nase riecht man fruchtige Aromen von Schwarzkirschen und Waldbeeren, dazu würzige Noten von Pfeffer und Zimt. Im Mund ist er weich und angenehm frisch.

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@guadoalmeo.it - www.guadoalmeo.it