

Guado al Melo ATIS

BOLGHERI DOC SUPERIORE - TOSCANA

2021

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.

Weinberge und aus unserer handwerklichen
Annalisa und Michele

DER NAME: **ATIS** ist ein **König**, den ein Mythos an die Ursprünge der Etrusker stellt, die die erste Zivilisation der Gegend waren, die ersten Winzer Italiens. Wir stellen uns einen alten König vor welcher auf diesen Hügeln geht. Wir sehen wie er mit der Hand die Rebe streichelt, welche sich um die Bäume rankt, wie unsere heute.

DAS ETIKETT: Zeichnung von einer an Bäumen wachsenden Weinrebe, die einen Baum als Stütze verwendet. Es handelt sich um die „vite maritata“ (verheiratete Rebe), ein erst etruskisches und dann römisches Anbausystem, das seit über dreitausend Jahren in der italienischen Tradition erhalten geblieben ist.

BEZEICHNUNG: Bolgheri DOC, Küstengebiet der Toskana, Gemeinde Castagneto Carducci (Livorno).

REBSORTEN: Cabernet Sauvignon, Rebo, Cabernet franc

WEINBERG: 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 kühlsste Klima der Gegend und die maximale sommerliche Temperaturspanne zwischen Tag und Nacht.

ATIS Man sollte ihn bei ca. 18°C servieren und ihm einige Zeit zum atmen lassen. 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.

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.



JAHRGANG 2021: Die intensiven Winterregenfälle haben die Weinberge während der gesamten Produktionsphase optimal unterstützt. Von Mitte Mai bis Oktober war das Klima wie üblich heiß und trocken, gut belüftet und ohne besondere pflanzengesundheitliche Risiken. Die Temperaturen lagen, abgesehen von einigen kurzen Perioden großer Hitze, im Durchschnitt. Die Trauben wurden etwas später als üblich geerntet, waren vollkommen gesund und ausgewogen.

Alkohol: 15,50% vol.

Mittelhoher Wert für einen hochwertigen toskanischen Wein

Restzucker : 0,78 g/l

Vernachlässigbare Gärungsrückstände:
es ist ein trockener Wein

Trockenextrakt: 32,2 g/l

Hoher Wert:
es ist ein Rotwein mit gutem Körper

Gesamtsäure : 5,55 g/l

Mittelhoher Wert für einen Rotwein:
Er sorgt für Ausgewogenheit und Frische,
er ermöglicht eine gute Alterung

Gesamtschwefeldioxid : 0,080 g/l

Niedriger Wert: keine Probleme
aber optimale Lagerfähigkeit

E in 100 ml: 377 kJ / 90 kcal

EIGENSCHAFTEN: Aromen von schwarzen Beeren und Sauerkirschen, Veilchen, Lakritze, Menthol, süßem Tabak und Schokolade. Im Mund ist er intensiv, aber sehr frisch, mit vollem Körper und weichen Tanninen. Dann wird er sich weiterentwickeln, denn ein handwerklich hergestellter Wein ist lebendig und veränderlich.

BODEN: alluvialen Ursprungs, sehr tiefgründig, sandig-lehmig mit einigen Lehmeinschlüssen, mittel bis reich an Kieselsteinen.

ERNT: Mitte September und Anfang Oktober.

HERSTELLUNG: Jede homogene Mikroparzelle des Weinbergs wird separat auf handwerkliche Weise geerntet und verarbeitet, mit größter Sorgfalt und mit dem Ziel, die territorialen Eigenschaften der ausgewählten Trauben hervorzuheben.

AUSBAU: ca. 24 Monate in älteren Holzfässern auf der Feinhefe. Anschließend wird er durch eine Reihe von Dekantierungen geklärt. Nach der Mischung zum Cuvée zwischen den Parzellen folgen 2 Monate im Stahl. Anschließend reift er unter besten Lagerbedingungen etwa 12 Monate in der Flasche.

ERSTE PRODUKTION: 2003 (damals Guado al Melo Superiore)