



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Guado al Melo

ANTILLO

BOLGHERI DOC ROSSO - TOSCANA
2024

ANTILLO Es ist unser jüngster Rosso di Bolgheri, für den wir uns von den Bauernweinen der Vergangenheit inspirieren ließen. In Bolgheri hat sich heute viel verändert, aber für uns ist es wichtig, die Verbindung zu den Wurzeln aufrechtzuerhalten, die heute neu interpretiert einen sehr modernen, frischen und duftenden Rotwein hervorbringen.

DER NAME: ANTILO bedeutet "sonniger Ort" und passt sehr gut zu unseren Weinbergen, ein Gebiet das durch intensives Licht, die Meeresbrise und ein durch die Meeresnähe mildes Klima geprägt ist.

DAS ETIKETT: es befindet sich eine Verflechtung von Rebenranken mit Blättern und Trauben, sowie Efeu, die Symbole Bacchus darauf. Die Zeichnung ist einer etruskischen Amphore entnommen, der ersten Zivilisation unseres Gebietes, den ersten Winzern Italiens.

ZERTIFIZIERUNG: SQNPI (Nationales Qualitätssystem für integrierte Produktion), Nachhaltige Qualität.

BEZEICHNUNG: Bolgheri DOC, Toskana.

REBSORTE: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

WEINBERG: er entsteht in unseren Weinbergen entlang des Baches „Fossa di Bolgheri“. Wir bearbeiten sie mit Überlegung und Sorgfalt.

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.

ERNTE: Von Mitte September bis 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. 9 Monate in älteren Holzfässern auf der Feinhefe. Anschließend wird er durch eine Reihe von Dekantierungen geklärt. Nach der Mischung zum Cuvée zwischen den Parzellen folgt ein Monat im Stahl. Anschließend reift er unter besten Lagerbedingungen etwa 3-4 Monate in der Flasche.

ERSTE PRODUKTION: 2003

Die Serviertemperatur sollte etwa 18°C betragen. Sehr vielseitig kombinierbar, passt er sowohl zu leckeren Fleischgerichten als auch zu vegetarischen Gerichten.

ANTILLO ist ein Rotwein mittleren Alters, er kann 6–8 Jahre reifen. Am besten lagert man ihn liegend in der Flasche an einem kühlen, dunklen Ort.



JAHRGANG 2024: Der Frühling war kühler und regnerischer als gewöhnlich. Im Juli begann die wunderschöne, für unsere toskanische Küste typische Sommersaison, heiß und windig. Das gute Wetter hielt dann fast den ganzen September über an, unterbrochen von einigen Regentagen, gefolgt von sonnigen und windigen Tagen, die die Trauben und den Boden sehr gut trockneten. Die Weinberge gediehen optimal, mit sehr guten Produktionserträgen, aber dank des windigen Klimas gab es nur wenige Probleme mit Pflanzenkrankheiten. Die Trauben sind gesund, sehr wohl duftend

Alkohol: 13,50% vol.

Mittlerer Wert
für einen feinen toskanischen Rotwein

Restzucker : 0,33 g/l

Vernachlässigbare Gärungsrückstände:
es ist ein trockener Wein

Trockenextrakt: 29g/l

Hoher Wert:
es ist ein Rotwein mit gutem Körper

Gesamtsäure : 5,8 g/l

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

Gesamtschwefeldioxid : 0,083g/l

Niedriger Wert: keine Probleme
aber optimale Lagerfähigkeit

E in 100 ml: 331 kJ / 79 kcal

EIGENSCHAFTEN: Es ist ein sehr angenehmer, ausgewogener und sehr frischer Rotwein mit fruchtigen und würzigen Aromen. Er wird sich noch weiterentwickeln, denn ein handwerklich hergestellter Wein ist lebendig und veränderlich.