



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Guado al Melo ANTILLO

BOLGHERI DOC ROSSO - TOSCANA
2024

ANTILLO è il nostro Rosso di Bolgheri più giovane, per il quale ci siamo ispirati ai vini contadini del passato. A Bolgheri oggi è cambiato molto ma per noi è importante mantenere il legame con le radici che, rilette oggi, originano un vino molto moderno, fresco e fragrante.

IL NOME: ANTILLO significa “luogo pieno di sole” e descrive bene le nostre vigne, caratterizzate da una luce intensa, grazie al clima mediterraneo e la vicinanza col mare.

L'ETICHETTA: c'è un intreccio di tralci di vite, con foglie e grappoli, e di edera, i simboli del dio Bacco. Il disegno è preso da un'anfora etrusca, la prima civiltà del nostro territorio, i primi viticoltori in Italia.

CERTIFICAZIONE: SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata), Qualità Sostenibile.

DENOMINAZIONE: Bolgheri DOC, Toscana.

VARIETA': Sangiovese, Cabernet sauvignon, Petit Verdot.

VIGNA: nasce nelle nostre vigne, lungo il torrente “Fossa di Bolgheri”. Le coltiviamo con sapienza e cura.

CLIMA: mediterraneo-mite, secco e ventoso, con una buona escursione termica estiva fra il giorno e la notte.

SUOLO: alluvionale, molto profondo, sabbioso ed argillo-sabbioso, con presenza variabile di ciottoli.

RACCOLTA: Da metà settembre a inizio ottobre.

PRODUZIONE: Ogni micro-particella omogenea di vigna è raccolta e lavorata separatamente in modo artigianale, con la massima cura e col fine di esaltare le caratteristiche territoriali delle uve selezionate.

AFFINAMENTO: per circa 9 mesi in legno non nuovo, sulla feccia fine. È poi illimpidito con una serie di travasi. Al taglio fra le particelle, segue 1 mese di permanenza in acciaio. Viene poi affinato in bottiglia per circa 3-4 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione.

PRIMA PRODUZIONE: 2003

ANTILLO va servito a circa 18°C. Molto versatile negli abbinamenti, si accosta bene a piatti sia di carne che vegetariani saporiti.

È un rosso di medio affinamento, può arrivare a 6-8 anni. Si conserva meglio a bottiglia coricata, in luogo fresco e buio.



ANNATA 2024: La primavera è stata fresca e piovosa. A luglio è iniziata la solita estate calda e secca, ma senza eccessi, ben ventilata. Il bel tempo è continuato a settembre, seppure alternato a momenti di pioggia, seguiti però sempre da giorni di sole e di vento che hanno asciugato molto bene le uve e i suoli. Le vigne hanno avuto un rigoglio ottimale, con rese di produzione molto buone, senza problemi fitosanitari grazie al clima ventoso. Le uve erano sane, molto profumate.

Grado alcolico : 13,5% vol.

Valore medio
per un vino toscano rosso di qualità

Zuccheri residui : 0,33 g/l

Residui trascurabili dalla fermentazione:
è un **vino secco**

Estratto secco: 29 g/l

Valore alto:
è un vino rosso con un buon corpo

Acidità totale: 5,8 g/l

Valore medio-alto per un rosso:
conferisce equilibrio e freschezza,
garantisce un invecchiamento ottimale

Solforosa totale : 0,083 g/l

Valore basso: nessun disturbo
ma conservabilità ottimale

E in 100 ml: 331 kJ / 79 kcal

CARATTERISTICHE: è un vino rosso molto piacevole, non pesante, molto fresco, con aromi fruttati e speziati. Poi evolverà ancora, perché un vino artigianale è vivo e mutevole.