

Guado al Melo

BACCO IN TOSCANA

BOMBABABÀ

TOSCANA IGT ROSSO
2024

Il BACCO IN TOSCANA è l'espressione più giovane di vino rosso dalle nostre vigne, il cui sorso ha la spensieratezza ed i profumi di una passeggiata nella macchia mediterranea, a due passi dal mare.

Annalisa e Michele

IL NOME: Nel XVII sec. Francesco Redi scrisse il poema scherzoso BACCO IN TOSCANA. Il poema racconta che il Dio arriva in Toscana ed elegge questa terra a sua nuova patria, perché qui si produce il miglior vino al mondo.

L'ETICHETTA: Bacco è accompagnato dalla moglie Arianna e dal seguito giocoso di satiri e ninfe che cantano e ballano il BOMBABABÀ, una danza toscana in voga all'epoca. Il suo nome "esplosivo" ricorda la stessa gioia di vivere che ci dona il vino.

TIPOLOGIA: Toscana IGT Rosso.

VARIETA': Sangiovese, Syrah.

VIGNA: nasce nelle nostre vigne che coltiviamo con sapienza e cura.

CLIMA: mediterraneo, mitigato dai venti tirrenici, 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: metà settembre.

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 3 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 4 mesi nelle migliori condizioni di conservazione.

PRIMA PRODUZIONE: 2006

BACCO IN TOSCANA va servito a circa 18°C. Molto versatile negli abbinamenti, si accosta bene a piatti di carne, salumi, piatti vegetariani, formaggi non troppo invecchiati.

È un rosso di breve affinamento, può arrivare a 4-5 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 : 13,00% vol.

Valore medio
per un vino toscano rosso di qualità

Zuccheri residui : 0,32 g/l

Residui trascurabili dalla fermentazione:
è un vino secco

Estratto secco: 30 g/l

Valore alto:
è un vino rosso con un buon corpo

Acidità totale: 5,6 g/l

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

Solforosa totale : 0,092 g/l

Valore basso: nessun disturbo
ma conservabilità ottimale

E in 100 ml: 322 kJ / 77 kcal

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