

Guado al Melo ATIS

BOLGHERI DOC SUPERIORE - TOSCANA

2022

ATIS è la massima espressione del territorio, della sua storia e delle sue evoluzioni. Nasce dalla scelta sapiente delle migliori particelle delle nostre vigne e dalla nostra cura artigianale.

Annalisa e Michele

IL NOME: Un mito pone re **ATIS** alle origini degli Etruschi, la prima civiltà del nostro territorio, primi vignaioli d'Italia. Ci siamo immaginati un re antico camminare fra queste colline, accarezzare con la mano i tralci delle viti avvolte agli alberi, come noi oggi.

L'ETICHETTA: disegno di vite con un albero come sostegno. È la "vite maritata", sistema di coltivazione Etrusco e poi Romano, rimasto nella tradizione italiana per oltre tremila anni.

DENOMINAZIONE: Bolgheri DOC, zona costiera della Toscana, comune di Castagneto Carducci (LI).

VARIETA': Cabernet sauvignon, Rebo, Cabernet franc.

VIGNE: nasce nelle nostre vigne fra le colline di Bolgheri, sulle prime pendici della collina di Segalari, in una piccola valle con direzione est-ovest, percorsa dal torrente "Fossa di Bolgheri". Le coltiviamo con sapienza e cura, con i sistemi sostenibili della **viticultura integrata**.

CLIMA: mediterraneo-mite, secco e ventoso. In questa valle fra le colline c'è il clima più fresco del territorio e la massima escursione termica estiva fra giorno e notte.

SUOLO: di origine alluvionale, molto profondo, sabbioso-argilloso con al-



cuni affioramenti più argillosi, da medio a ricco di ciottoli.

RACCOLTA: metà e fine di 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 24 mesi in legno non nuovo, sulla feccia fine. È poi illimpidito con una serie di travasi. Al taglio fra le particelle, seguono 4 mesi di permanenza in acciaio. Viene poi affinato in bottiglia per circa 12 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione.

PRIMA PRODUZIONE: 2003 (allora Guado al Melo Superiore).

ATIS va servito a circa 18°C, lasciandogli 10 minuti per "aprirsi". Degustatelo lentamente: sentirete come cambia nel bicchiere col tempo.

Si abbina ottimamente a piatti dal sapore intenso.

È un vino rosso importante, che può avere una vita molto lunga se ben conservato, almeno 20 anni. L'ideale è tenerlo a bottiglia coricata, in un luogo fresco e buio.



ANNATA 2022: Dopo l'autunno piovoso, è seguito un inverno secco e non molto freddo. La primavera è stata invece più fresca del solito, seguita dalla solita estate calda e siccitosa. Alcune piogge a metà agosto hanno dato ristoro alle viti. La maturazione è poi proseguita con temperature più miti, soprattutto si sono abbassate molto quelle notturne. Dopo la metà di settembre sono scese anche le temperature diurne, con giornate fresche, caratterizzate dal sole e dal vento.

Grado alcolico : 15,50% vol.

Valore medio-alto
per un vino toscano rosso di alta qualità

Zuccheri residui : 0,65 g/l

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

Estratto secco: 31,9 g/l

Valore alto:
è un vino rosso con un ottimo corpo

Acidità totale: 5,72 g/l

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

Solforosa totale : 0,082 g/l

Valore basso: nessun disturbo
ma conservabilità ottimale

E in 100 ml: 377 kJ / 90 kcal

CARATTERISTICHE: Aromi di ribes, mirtillo, mora, marasca, viola, liquirizia, chiodi di garofano, cannella, mentolo, tabacco dolce e cioccolato. In bocca è intenso ed equilibrato da una buona freschezza, con un corpo intenso e un tannino levigato. Poi evolverà ancora, perché un vino artigianale è vivo e mutevole.