

Guado al Melo

ANTILLO

BOLGHERI DOC ROSSO - TOSCANA

2023

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.

Annalisa und Michele

DER NAME: **ANTILLO** 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.

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

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, nach **integrierten und nachhaltigen Weinbausystemen**.

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 2023: Er zeichnete sich durch einen kühleren und regnerischeren Frühling als gewöhnlich aus, nach einem Winter, der recht wasserarm war. Dank dem Regen im Frühling hatten die Reben den ganzen Sommer über nie Wasserprobleme, sondern waren sogar üppiger als sonst. Die Sommersaison war durchschnittlich, trocken und Ende Juli teilweise extrem heiß. Im August kehrten die üblichen Temperaturschwankungen mit heißen Tagen und kühlen Nächten zurück. Die Erntezeit war von gutem Wetter geprägt.

Alkohol: 14,00% vol.

Mittlerer Wert
für einen feinen toskanischen Rotwein

Restzucker : 0,22 g/l

Vernachlässigbare Gärungsrückstände:
es ist ein trockener Wein

Trockenextrakt: 32g/l

Hoher Wert:
es ist ein Rotwein mit gutem Körper

Gesamtsäure : 5,5 g/l

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

Gesamtschwefeldioxid : 0,095g/l

Niedriger Wert: keine Probleme
aber optimale Lagerfähigkeit

E in 100 ml: 322 kJ / 77 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.

