

Guado al Melo  
**ANTILLO**  
BOLGHERI DOC ROSSO - TOSCANA  
2023

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.

*Annalisa e Michele*

**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, 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.

**DENOMINAZIONE:**

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

**VARIETA':** Sangiovese, Cabernet sauvignon, Petit Verdot.

**VIGNA:** nasce nelle nostre vigne, lungo il

torrente “Fossa di Bolgheri”. Le coltiviamo con sapienza e cura, con i sistemi sostenibili della **viticoltura integrata**.

**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 2023:** si è distinta per la primavera più fresca e piovosa del solito, dopo un inverno abbastanza avaro di acqua. Grazie alle piogge primaverili le viti non hanno mai avuto problemi idrici per tutta l'estate, anzi sono state più rigogliose del solito. La stagione estiva è stata nella media, secca e con qualche punta estrema di caldo alla fine di luglio. In agosto è tornata la solita escursione termica, con giornate calde e notti fresche. Il periodo della vendemmia è stato all'insegna del bel tempo.

Grado alcolico : 14,00% vol.

Valore medio  
per un vino toscano rosso di qualità

Zuccheri residui : 0,22 g/l

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

Estratto secco: 32 g/l

Valore alto:  
è un vino rosso con un buon corpo

Acidità totale: 5,5 g/l

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

Solforosa totale : 0,095 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 molto fresco, con aromi fruttati e speziati. Poi evolverà ancora, perché un vino artigianale è vivo e mutevole.