

# Guado al Melo

## BACCO IN TOSCANA

### BOMBABABÀ

TOSCANA IGT ROSSO  
2023

Mit BACCO IN TOSCANA wollten wir den jüngsten Ausdruck eines Rotweins aus unseren Weinbergen anbieten, dessen Geschmack die Unbeschwertheit und die Düfte eines Spaziergangs durch die mediterrane Macchia, nur einen Steinwurf vom Meer entfernt, vermittelt.

#### Annalisa und Michele

**DER NAME:** Im siebzehnten Jahrhundert schrieb Francesco Redi das Scherzgedicht **Bacco in Toscana**, eine wahre Hymne auf den toskanischen Wein. Es erzählt uns, dass Bacchus in der Toskana ankommt und dieses Land zu seiner neuen Heimat wählt, weil dort die besten Weine der Welt produziert werden.

**DAS ETIKETT:** Bacchus ist mit seiner Frau Arianna und seinem spielerischen Gefolge von Satyrn, Nymphen. Sie singen und tanzen den **BOMBABABÀ**, einen toskanischen Tanz, der zu dieser Zeit in Mode ist und dessen Name eine echte "Explosion" ist. Er erinnert an die gleiche Lebensfreude, die uns der Wein gibt.

**TYPISCHE GEOGRAFISCHE ANGABE (IGT):** Toscana Rosso

**REBSORTE:** Sangiovese, Syrah.

**WEINBERG:** er entsteht in unseren Weinbergen. Wir bearbeiten sie mit Überlegung und Sorgfalt.

**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:** Mitte September.

**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. 3 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 1 Monat im Stahl. Anschließend reift er unter besten Lagerbedingungen etwa 4 Monate in der Flasche.

**ERSTE PRODUKTION:** 2006

Die Serviertemperatur sollte etwa 18°C betragen. Er ist sehr vielseitig in der Kombination und passt gut zu Gerichten mittlerer Intensität, sowohl mit Fleisch als auch vegetarisch.

BACCO IN TOSCANA ist ein junger Rotwein, sehr angenehm und fruchtig, vollmundig. Er wird am besten an einem kühlen und dunklen Ort in horizontalen Lage gelagert.



**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: 13,00% vol.

Mittlerer Wert  
für einen feinen toskanischen Rotwein

Restzucker : 0,32 g/l

Vernachlässigbare Gärungsrückstände:  
es ist ein trockener Wein

Trockenextrakt: 30g/l

Hoher Wert:  
es ist ein Rotwein mit gutem Körper

Gesamtsäure : 5,6 g/l

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

Gesamtschwefeldioxid : 0,092g/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 sich noch weiterentwickeln, denn ein handwerklich hergestellter Wein ist lebendig und veränderlich.