

Guado al Melo

BACCO IN TOSCANA

BOMBABABÀ

TOSCANA IGT ROSSO
2023

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 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 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 : 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 e speziati. Poi evolverà ancora, perché un vino artigianale è vivo e mutevole.