



ACQUISTATO IL

"Atis" Bolgheri DOC Superiore 2021

2021

Esperienza sensoriale intensa e appagante



Svinando

La Vigna

Terreno

di origine alluvionale, profondo e ben drenato, sabbioso-argilloso con alcuni affioramenti più argillosi, ricco di ciottoli

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Toscana

Uve

cabernet sauvignon, cabernet franc, rebo

Gradazione

14,5% vol

Temp. Servizio

18 gradi

Quando Berlo

entro 15-20 anni

Abbinamento

Menù di carne e piatti dal sapore intenso e saporito qualità alluvionale.

Vinificazione

È prodotto a partire da un blend di uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Rebo, raccolte e selezionate accuratamente a mano. Dopo la pigiatura soffice e una fermentazione che avviene a temperatura controllata, il vino affina per circa 24 mesi in botte di rovere sulle fecce fini e per altri 12 mesi in bottiglia.

Sensazioni

Atis è caratterizzato da un colore rosso profondo. È un vino di straordinaria eleganza, con tannino levigato, un corpo pieno e una grande freschezza. Nel bicchiere dischiude nel tempo una serie di aromi che vanno dalla mora di rovo alla liquirizia, mentolo, tabacco, cioccolato e marasca, poi emerge un sentore intenso di viola, a cui si aggiunge la cipria. Un vino artigianale è vivo ed evolve nel tempo.

Atis di Guado al Melo è un'esperienza sensoriale intensa e appagante. Il vino si presenta di un colore rosso profondo, intenso e invitante. Al naso rivela nel tempo una serie di aromi che vanno dalla mora di rovo alla liquirizia, dal mentolo al tabacco, al cioccolato e alla marasca. Emerge poi un sentore intenso di viola e di cipria. Un bouquet complesso e affascinante, che racconta la storia del territorio e la passione del produttore. In bocca è un vino di straordinaria eleganza, con tannino levigato, un corpo pieno e una grande freschezza. Un vino vivo ed evolve nel tempo, regalando nuove sfumature ad ogni sorso. Il Bolgheri Superiore Atis di Guado al Melo è un classico taglio bordolese, ovvero un blend di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, ma con una particolarità: l'aggiunta del Rebo al posto del Merlot. Il Rebo è un vitigno a bacca rossa, nato dall'incrocio tra il Merlot e il Teroldego, che conferisce al vino una nota di originalità e carattere. Le uve vengono raccolte e selezionate accuratamente a mano, per garantire la massima qualità. Dopo la pigiatura soffice e una fermentazione che avviene a temperatura controllata, il vino affina per circa 24 mesi in botte di rovere sulle fecce fini e per altri 12 mesi in bottiglia. Questo lungo affinamento conferisce al vino una grande complessità e struttura. Buono già oggi, la sua capacità di invecchiamento è di circa 15-20 anni. Sulla tavola accompagna menù di carne e piatti dal sapore intenso e saporito. Ottimo con arrosti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

Azienda vinicola a conduzione familiare tra le colline della DOC Bolgheri, Guado al Melo è gestita con passione e competenza dalla famiglia Scienza, tra artigianalità e sostenibilità. Il progetto è iniziato nel 1998, quando Annalisa e Michele, poco meno che trentenni ma con un solido bagaglio di esperienza personale e familiare, danno inizio alla loro personale avventura. Oggi Guado al Melo si estende su 16,5 ettari di vigne, ricche di biodiversità. La cantina, nata da un progetto di bio-architettura, è completamente interrata. Ospita un interessante museo sulla storia e la cultura del vino, oltre a una grande biblioteca, raccolta nel corso di una vita di lavoro dal professor Attilio Scienza, padre di Michele e rinomato esperto di viticoltura e autore di un importante studio di zonazione condotto a metà degli anni '90 per comprendere appieno la complessità dei suoli di Bolgheri. Una curiosità: il nome Guado al Melo, che è l'antico toponimo di questo luogo. Si riferisce al guado sul torrente Fossa di Bolgheri, il corso d'acqua che circonda i vigneti dell'azienda e conferisce ai suoli la loro

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821