

Guado al Melo

BACCO IN TOSCANA

Toscana IGT rosso

Nel XVII sec. **Francesco Redi** scrisse il poema "Bacco in Toscana", un vero e proprio inno al vino toscano.

Nel poema si racconta che il Dio arriva in Toscana ed elegge questa terra a sua nuova patria.

Bacco è col suo seguito giocoso di satiri, ninfe e della moglie Arianna, fra canti e balli, scherzi e bevute. Nel verso: "cantino e ballino il **BOMBABABÀ**" si nomina questa danza toscana in voga all'epoca, il cui nome è una vera e propria "esplosione" della gioia di vivere che ci dona il vino!



In posizione coricata,

in luogo fresco e buio; può avere un invecchiamento medio.

5-8 anni



CONSERVAZIONE
A CASA

COME
SERVIRLO



16°-18°C

ABBINAMENTI

CARNE: piatti di carne e selvaggina di diversa cottura.

SALUMI

PASTA Primi piatti saporiti e con salse a base di pomodoro, pizza.

FORMAGGI saporiti e di media stagionatura.



Qualche esempio:

Piatto locale: antipasto di salumi toscani

Ricette italiane: agnolotti al ragù, cotechino con polenta e lenticchie.

Cucina internazionale: anatra arrosto, sformato di carne.



VARIETA': Sangiovese e Syrah

VIGNETO: sulle colline bolgherresi, è un terreno di origine alluvionale, sciolto, profondo e ricco di scheletro. Il clima è mediterraneo ma rinfrescato dai venti tirrenici, con una rilevante escursione termica estiva fra il giorno e la notte. Lavoriamo in modo sostenibile, con i metodi della viticoltura integrata.

PRODUZIONE: è vinificato senza correzioni o aggiunte che alterino le caratteristiche originarie delle uve. E' affinato per circa 9 mesi in legno (10% nuovo).

PROFILO SENSORIALE

Dal colore intenso, ha un profumo prevalente di frutti neri, prugna ed amarena. Rattivati da una piacevole nota balsamica e speziata. Ha un tannino ricco ed equilibrato e una buona freschezza.

