

PODERE GUADO AL MELO

Loc. Murrotto, 130A - 57022 Castagneto Carducci Tel. 0565 763238 – Fax 0565 763238
www.guadoalmelo.it -info@guadoalmelo.it

Anno di fondazione:1999 **Proprietà:**Attilio Scienza, Michele Scienza

Enologo: Michele Scienza **Agronomo:** Attilio Scienza

Regime di Conduzione agricola: ecosostenibile

Bottiglie prodotte:140.000 **Ettari vitati di proprietà:** 15

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi ad Annalisa Motta

Come arrivarci: dall'Aurelia, uscire a Donoratico e proseguire per Castagneto Carducci.
Immettersi quindi sulla via Bolgherese e seguire le indicazioni aziendali.

Castagneto Carducci con la sua campagna rigogliosa, e il suo clima meraviglioso è antico distretto rurale, rinomatissimo per le intuizioni vitivinicole che qui sono state partorite. Michele e suo padre Attilio, tra gli studiosi di viticoltura più accreditati del Paese, hanno creato un giardino-vigneto sperimentale in piena zona di taglio bordolese, dove la ricerca si è spinta ben oltre le solite uve consolidate nel territorio. Accanto ai Bolgheri Rosso e Superiore fa bella figura il Jassarte, un particolarissimo e squisito rosso che vede in sé la forza del sole costiero, unita alla mediterraneità dell'uva Syrah in matrimonio enologico con una moltitudine di varietà a bacca nera. Con l'annata 2015 il bianco di casa si fregerà della DOC Bolgheri, avendo oramai raggiunto un giusto grado di maturità delle vigne.

BOLGHERI SUPERIORE ATIS 2013



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cabernet Sauvignon 80%, Cabernet Franc 10%, Merlot 10% | Gr.14,5%
| €39 | Bottiglie:15.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino splendente. Bouquet singolare, con ricordi di anguria, frutti selvatici, erbe aromatiche e tabacco biondo. Bocca tesa, dal tannino ben disciolto. 24 mesi in barrique.

Abbinamento:

Fagianella in salmì

JASSARTE 2013



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Varietà mediterranee e caucasiche | Gr.14,5% | €26 | Bottiglie:3.000 | Tipo
bottiglia:0,750 l

Manto rubino tendente al granato. Naso multilivello: note balsamiche abbracciano toni di frutta matura, spezie dolci e scure, erbe aromatiche e ricordi di selce. Sorso fresco nell'interezza, dal tannino affusolato, non privo di picchiettante sapidità. 24 mesi in barrique.

Abbinamento:
Arrosto di capretto

BIANCO 2014

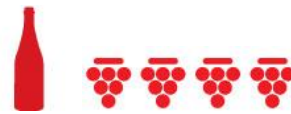


Tipologia: Bianco Igt | Uve: Vermentino 80%, Fiano, Incrocio Manzoni, Petit Manseng e Verdicchio 20% | Gr. 13,5% | € 21 | Bottiglie: 7.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Oro splendente. Bel profluvio floreale, seguito da ricordi di frutta gialla matura, anche esotica, erbe aromatiche, tocchi di agrumi e un sibilo minerale. Grande rispondenza gusto-olfattiva e pacato equilibrio. Chiosa sapida. Maturato un anno in acciaio.

Abbinamento:
Aragosta alla piastra

BOLGHERI ROSSO RUTE 2014



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20% | Gr. 14% | € 18 | Bottiglie: 35.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino adamantino. Offre un naso fruttato, integro, con accenni speziati, note di vegetale nobile, frutti selvatici e cuoio. Corpo compatto, morbido e saporoso, con tannini levigati. Un anno in barrique.

Abbinamento:
Maialino laccato