

# Podere Guado al Melo

Loc. Murrotto, 130A - 57022 Castagneto Carducci (LI)  
Tel. e Fax 0565 763238 - [www.guadoalmelo.it](http://www.guadoalmelo.it) - [info@guadoalmelo.it](mailto:info@guadoalmelo.it)

**Anno di fondazione:** 1999 - **Proprietà:** Michele Scienza

**Fa il vino:** Michele Scienza - **Bottiglie prodotte:** 130.000

**Ettari vitati di proprietà:** 9 + 6 in affitto - **Vendita diretta:** sì

**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Pamela Cresci

**Come arrivarci:** dalla SS1 Aurelia, uscire a Donoratico e proseguire per Castagneto Carducci. Immettersi quindi sulla Via Bolgherese e seguire le indicazioni aziendali.

*Prestazione più che soddisfacente per la tenuta toscana di Michele Scienza. Per l'ennesima volta il Jassarte entusiasma con i suoi profumi orientaleggianti, dando forza all'idea che le varietà mediterranee e caucasiche in blend, possono creare un idillio d'aromi e sapori davvero solare. Dall'animo sfolgorante anche il Bolgheri Superiore 2005, con una sfilza di ricamate sensazioni che trovano epilogo in toni vegetali e in un sorso avvolgente e ben architettato. Chiude la parata un bianco ultra mediterraneo, che ha nella gradevolezza del sorso la sua principale qualità.*

## JASSARTE 2006

**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** n.d. - **Gr.** 13% - **€** 22 - **Bottiglie:** 3.000 - Rubino molto luminoso, propone un variegato bouquet: effluvi di ciliegia e frutti di bosco vanno di pari passo a sensazioni di rosa, incenso, nuance di bergamotto, cacao, liquirizia e toni boisé. Trama vellutata e ponderata freschezza caratterizzano la bocca, dal finale ricco di toni floreali. Ottenuto da uve di varietà mediterranee e caucasiche, non dichiarate. 18 mesi in barrique. Coniglio porchettato.

## BOLGHERI SUPERIORE 2005

**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Cabernet Sauvignon 80%, Cabernet Franc 10%, Merlot 10% - **Gr.** 13% - **€** 28 - **Bottiglie:** 8.000 - Rubino tendente al granato, di accennata consistenza. Naso voluminoso, in un quadro di maturità complessiva emergono profumi di more, prugne, cassis, lievi spunti vegetali. La bocca, succosa e concentrata, dispone di tannini vivi e giusta sapidità. Finale su sensazioni fruttate. 24 mesi in barrique. Agnello agliato.

## BOLGHERI ROSSO 2006

**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20% - **Gr.** 13% - **€** 17 - **Bottiglie:** 20.000 - Rubino luminoso. Il naso, in elegante successione, evoca sensazioni di felce, nobili sensazioni vegetali, bacche selvatiche, toni foxy e rosa canina. Valida struttura e buona lunghezza. 24 mesi in barrique. Faraona al forno con patate.

## ANTILLO 2006

Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Petit Verdot 10% - **€** 9 - Rubino-porpora. Piacevole bagaglio olfattivo ricco di folate balsamiche, viola mammola, rosa, more e timidi ricordi di erbe aromatiche. Buon corpo, con ritorni fruttati. Tannino misurato. Un anno in barrique. Castrato.

## GUADO AL MELO BIANCO 2006

Vermentino 80%, Petit Manseng 20% - **€** 14 - Paglierino, dagli invitanti profumi di pesca bianca, albicocca ed iris. Bocca accarezzata dalla freschezza, piacevole. 9 mesi in barrique. Sauté di vongole.