

## Duemilavini 2015

### Podere Guado al Melo

La proposta di Podere Guado al Melo è sempre sorprendentemente ricca ed entusiasmante. La nuova versione del Bolgheri Superiore Atis ci è sembrata particolarmente ben riuscita, oltre al Jassarte, ensemble di Syrah e numerosi altri vitigni perfettamente integrati fra loro, che riflettono lo spirito di sperimentazione aziendale. Lo spazio culturale dedicato al vino creato da Michele e da suo padre Attilio, tra gli studiosi di viticoltura più quotati del Paese, si amplia quest'anno di una sezione dedicata agli Dei del Vino, che va ad implementare l'importante sezione rivolta alla storia e allo sviluppo della vitivinicoltura. Insomma, la famiglia Scienza continua a regalarci belle emozioni grazie a precise interpretazioni del territorio, dove l'artigianalità produttiva ben si fonde ad un'ardita ricerca e al pieno rispetto della natura e dei suoi lenti cicli produttivi.

**Bolgheri Superiore Atis 2011** 4 grappoli

Rubino dall'unghia sfumata. Un involucro di profumi vegetali racchiude sensazioni di frutta rossa, pepe e netti toni balsamici. Equilibrato, gode di valida freschezza e pregiata trama tannica. Chiuse su toni boisés. 24 mesi di barrique. Da provare su lepre in salmi.

**Bolgheri Rosso Rute 2012** 4 grappoli

Rubino splendente. Profumi accattivanti di lamponi, succo di prugne, rose e accenti balsamici. In bocca struttura, sapidità e tannino vivo. Un anno in barrique, Coniglio con i peperoni.

**Jassarte 2011** 4 grappoli

Veste rubino. Variegata note di ciliegia matura, humus, liquirizia, viola, rosmarino e pepe nero. Rinfrescato dall'acidità, integra tannino gustoso. Buona lunghezza. 24 mesi in barrique di vario passaggio. Si cinghiale in umido.

**Guado al Melo Bianco 2012** 4 grappoli

Paglierino. Fiori bianchi, mix di frutta esotica, erbe di campo e suadente tocco di miele. Di corpo, proporzionato e sapido. Chiude su toni d'agrumi. In acciaio per un anno. Spigola all'acqua pazza.

**Bolgheri Rosso Antillo 2013** 3 grappoli

Rubino trasparente ai bordi. Decisamente fruttato, ha naso disposto su note di visciole e ciliegie, pepe e toni di spezie scure. Bocca tesa, dal tannino vivace. 8 mesi in barrique. Scaloppa di vitello ai funghi.