

Loc. Murrotto, 130A - 57022 Castagneto Carducci LI Tel. [0565 763238](tel:0565763238) – Fax 0565 763238
www.guadoalmelo.it - info@guadoalmelo.it

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

Fa il vino:Michele Scienza **Agronomo:**Attilio Scienza

Regime di Conduzione agricola: ecosostenibile

Bottiglie prodotte:140.000 **Ettari vitati di proprietà:** 14 + 10 in affitto

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.

I legami di famiglia, in questo caso tra padre e figlio, trovano vevoli possibilità di espressione anche nella produzione vinicola, come dimostrano Michele e Attilio Scienza. Quest'ultimo, tra i più accreditati studiosi di viticoltura nel nostro Paese, ha trasferito la propria biblioteca – una raccolta vastissima di testi di enologia e scienza agraria – nella bella realtà bolgherese intorno alla quale è nato un formidabile percorso storico-culturale che si articola tra vigna e cantina. Quest'anno il concetto di cultura si amplia ulteriormente, con l'installazione dell'artista fiorentino Fabrizio Tiribilli, che ha dipinto con i colori tenui della natura dell'alta maremma toscana, le torrette che si trovano sul tetto della cantina, formando un gioco cromatico sorprendente. Riuscita come sempre la gamma dei vini, campioni poco scontati e originalissimi.

BOLGHERI SUPERIORE ATIS 2012



Tipologia:Rosso Doc Uve: Cabernet Sauvignon 80%, Cabernet Franc 10%, Merlot 10% Gr. 14%
€45 Bottiglie:9.000 Tipo bottiglia:0,750 l

Rubino profondo. Naso particolarissimo con ricordi di anguria, iris, ribes rosso, yogurt ai frutti di bosco e macchia marina. Sorso compatto e caldo dal tannino vivo. 24 mesi in barrique.

Abbinamento: Capriolo e funghi

JASSARTE 2012



Tipologia: Rosso Igt Uve: Varietà mediterranee e caucasiche Gr.14% € 38
Bottiglie:3.500 Tipo bottiglia: 0,750 l

Manto rubino tendente al granato. Olfatto cangiante con aromi di crème de cassis e mirtilli in confettura, more, resine balsamiche, di toni di spezie dolci e un tocco minerale. Al gusto è carnoso e concentrato con tannino vitale e ricca sapidità. 24 mesi in barrique.

Abbinamento: Abbacchio con patate al forno



BOLGHERI ROSSO RUTE 2013



Tipologia: Rosso Doc Uve: Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20% Gr. 14% € 22
Bottiglie: 35.000 Tipo bottiglia:0,750 l

Rubino dall'unghia sfumata. Centralità d'aromi di lamponi, nitide sensazioni floreali, contornate da note di erbe aromatiche. Solida struttura e tannino rotondo disegnano il quadro gustativo. Un anno in barrique.

Abbinamento: Pappardelle al ragù di lepre.



BOLGHERI ROSSO ANTILLO 2014



Tipologia: Rosso Doc Uve: Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Petit Verdot 10%
Gr. 13% € 16 Bottiglie: 90.000 Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino. Oscilla tra profumi di ribes, viola, pepe rosa e aromi di timo. Bocca bilanciata tra calore e sapidità, dal tannino ben tornito. Barrique.

Abbinamento: Tagliata al lardo