

Vitae 2016

Guado al Melo

Non sono bolgheresi i coniugi Annalisa Michele, ma la potenzialità di questo territorio che il padre di Michele, il prof. Attilio Scienza, conosce bene, li ha spinti a spostarsi dal Trentino in Toscana. I vini sono prodotti in modo tradizionale, senza aggiunte e correzioni, neppure filtrazioni. Infatti vengono illimpiditi mediante travasi successivi. L'intera gamma, pur articolata, si posiziona su elevati livelli qualitativi. La cantina moderna fa parte del progetto Wine Architecture in Tuscany ma la cosa più interessante è la biblioteca di oltre quindicimila volumi del prof. Scienza.

Bolgheri Superiore Atis 2012 3 viti

Luminosità veste rosso rubino. Elegante articolazione di profumi con peperone e cioccolato a introdurre il frutto: ribes rosso e amarena sciroppata; quindi tabacco, fiori appassiti, cannella e vaniglia. La progressione gustativa è esaltante con un tannino ben eseguito, di grande prospettiva, su una base fresca e sapida che sviluppa nella persistenza l'aroma del pepe nero appena macinato. Selezione delle uve migliori, vinificate in modo tradizionale. Il vino matura 2 anni in barrique usate. Cinghiale alla maremmana.

Guado al Melo Bianco 2013 3 viti

Pienamente oro nel bicchiere, quasi un orange wine. Le note fruttate di agrumi e corbezzolo sono accompagnate da pasticceria, mimosa e gesso, dimostrando grande personalità olfattiva. L'impatto vellutato al palato maschera un'anima sapida sferzante, che sfocia nel biscotto all'arancia in chiusura. Resta una notte a contatto con le bucce e 8 mesi sur lie. Trancio di salmone alla piastra.

Jassarte 2012 3 viti

Rubino compatto. Esibisce concentrazione di frutto olfattivo, di mora e ribes nero, poi evoca l'after eight, e continua con liquirizia, ferro ed erbe officinali. Ha volume di bocca considerevole e forza tannica ben amalgamata. Il sorso è fresco e persistente, con finale sapido e balsamico. In barrique usate 24 mesi, 6 sur lie. Pancetta di vitello arrotolata al forno.

Bolgheri Rosso Rute 2013 2 viti

Luminose nuance purpuree. Note verdi di eucalipto anticipano un mix di frutta e spezie, ribes nero, mirtillo, amarena, liquirizia, cacao e infine un accenna di resina di pino. Gusto intenso e preciso con tannino grasso ben inserito nella struttura. Finale quasi chinato, che avremmo voluto più lungo. Matura 12 mesi in barrique, i primi tre sui lieviti. Filetto al pepe verde.