

Guado al Melo

VITAE 2017

Sostenibilità è la parola chiave per interpretare l'attività di Guado al Melo. La cantina interrata garantisce la temperatura ideale senza consumi energetici, mentre un sistema di recupero delle acque piovane favorisce il risparmio idrico. L'inerbimento dei vigneti e la loro gestione seguono metodi tradizionali; nella vinificazione la sapienza conta più della tecnologia. Nel 2014 si è scelto di non produrre il Bolgheri Superiore, destinando quindi le uve migliori al Rute, che ne ha beneficiato. Ma l'annata 2014 si è rivelata grande soprattutto per i vitigni a bacca bianca, contribuendo allo spessore del Guado al Melo Bianco.

BOLGHERI SUPERIORE ATIS 2013

Trama fitta di rubino luminoso. Naso cupo al primo impatto, con viola appassita, ciliegia e mora; sviluppa poi note balsamiche, ferrose, con cenni di resina e chinotto, dimostrando un fascino tutto suo. Ottimo percorso gustativo che inizia fresco ed è segnato da tannini sontuosi e di lunga prospettiva. Persistenza con finale balsamico. Ottenuto dalla selezione delle uve migliori, maturato in barrique non nuove per circa 2 anni, affina in bottiglia per 12 mesi. Cinghiale in umido. 3 viti e mezzo

GUADO AL MELO BIANCO 2014

Giallo paglierino fitto, assai luminoso. Molto intenso al naso, con ananas e frutta matura in evidenza su fiori di ginestra, poi vira su toni minerali, quasi gessosi e sulfurei ed esprime infine una punta di miele di acacia. Ha pienezza di gusto, non priva di freschezza, struttura decisa e finale sapido e agrumato di notevole persistenza. Vinificato in acciaio, resta 12 mesi sulle fecce fini, non filtrato. Risotto ai funghi porcini. 3 viti

BOLGHERI ROSSO RUTE 2014

Rubino profondo con nuance purpurea. Ben scandito all'olfatto, esibisce ricordi di macchia mediterranea, ribes nero, pepe, cardamomo, con accenni di torrefazione. Ha grande equilibrio gustativo, apprezzabile struttura tannica, ben bilanciata dalla nota alcolica e accompagnata dall'acidità che ne arricchisce il finale gustativo. Matura un anno in barrique usate e affina 6 mesi in vetro. Brasato con purea di sedano rapa. 3 viti

JASSARTE 2013

2 viti.