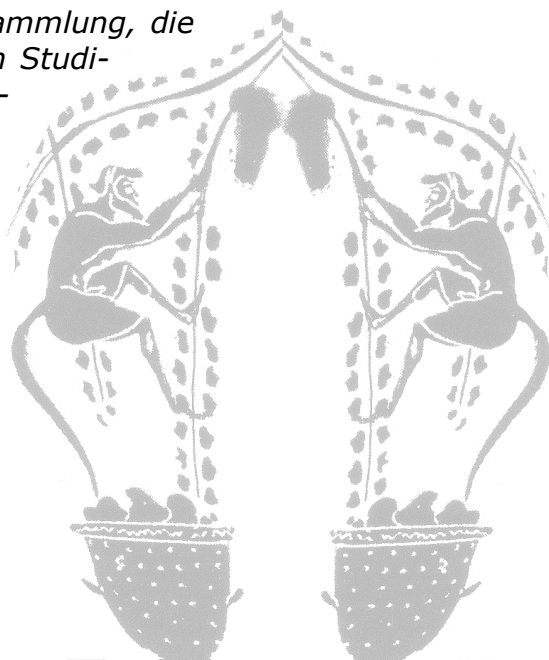


Guado al Melo JASSARTE Toscana IGT rosso

Nach Herodot, die Grenze zwischen dem Osten und dem Westen von zwei Flüssen umrissen wurden, der Indus und der **Jassarte**. Für uns stellt Jassarte das Grenzland dar, wo man sich Freiheiten nimmt, neue Ideen und herrliche Vereinigungen entwickelt, so wie dieser Wein von großem Gewicht und Persönlichkeit.

Die Ursprünge vom Jassarte liegen in der Weinberg -Sammlung, die Prof. Attilio Scienza in Guado al Melo angelegt hat, zum Studium der mediterranen Rebsorten und derer von kaukasischer Herkunft. Im Laufe der Jahre konnten wir jene Sorten beurteilen, die sich am besten auf unserem Gebiet entwickeln.

Auf der Etikette befindet sich eine Zeichnung von etruskischer Kunst, durch die wir uns vorstellen wie zwei kleine und flinke Satyrn, gütige Götter der Vergangenheit, unsere Weinberge lesen und über unsere Weinberge und unsere Arbeit wachen.



NULLAM, VARE, SACRA VITE PRIUS SEVERIS ARBOREM...

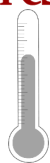
(Pflanze keinen Baum, Varo,
vor der heiligen Rebe.)
HORATIO, CARMINA 1, 18.1,
erstes Jahrhundert v.C.

KONSERVATION

In liegender Position, an einem kühlen und dunklen Ort; kann lange gelagert werden. 8 - 10 Jahre

SERVIERVORSCHLÄGE

Circa 15 - 20 Minuten vor dem Konsum öffnen.



18°-20°C

KOMBINATION MIT SPEISEN

Geeignet als Meditations-Wein, aber auch ideal

zu Suppen, Suppenfleisch, gebratenes oder gerilltes Geflügel, gekochtes oder gegrilltes Fleisch, würzige Gerichte und reifem Käse.



Einige Beispiele:

Lokale Gerichte: Wildschwein nach castagnetanischer Art.

Italienische Rezepte: Ossobuco nach Mailänder Art, reifer Schafskäse.

Internationale Rezepte: gefüllter Truthahn, Rinderfilet mit grünem Pfeffer.



REBSORTEN: Weinberg -Sammlung

ANBAUGEBIET: auf den Hügeln von Bolgheri, Schwemmböden, locker tief und reich an Steinen. Mediterranes Klima, aufgefrischt durch die tyrrhenische Meeresbrise, mit bedeutendem Temperaturunterschied im Sommer zwischen Tag und Nacht. Wir arbeiten auf nachhaltiger Art und Weise, mit den Methoden des integrierten Weinbaus.

HERSTELLUNG: vergärt ohne Korrekturen oder Zusätze welche die originalen Charakteristiken der Trauben verändern. Die Trauben werden entbeert und leicht gepresst. Nach der Vergärung und Mazeration wird er für circa 24 Monate in Holzfass (hauptsächlich in Fässer aus zweitem oder dritten Gebrauch) auf der Feinhefe ausgebaut und etwa 12 Monate in der Flasche gelagert. Ungefiltert.

SENSORISCHES PROFIL



Sehr elegantes Aroma, mit verschiedenen Noten von roten Beeren, Weihrauch, Gewürze und Minze, die sich nach und nach öffnen wenn der Wein im Glas ist. Im Mund sehr frisch und ausgewogen, etwas eleganter als mächtig mit langem Abgang.