

Guado al Melo JASSARTE Toscana IGT rosso

Erodoto scrisse che il confine fra l'Oriente e l'Occidente era tracciato da due fiumi, l'Indo e il **Jassarte**. Per noi Jassarte rappresenta quindi la terra di confine, luogo di fusione di civiltà, dove è possibile fare voli liberi, far nascere nuove idee e splendide contaminazioni, come questo vino di grande spessore e personalità.

Le origini di Jassarte stanno nel vigneto-collezione che il prof. Attilio Scienza ha realizzato a Guado al Melo per lo studio di vitigni mediterranei e di origine caucasica e dove abbiamo potuto valutare negli anni le varietà più adatte al nostro territorio.

In etichetta vi è un disegno che ci fa immaginare il nostro vigneto vendemmiato da due piccoli ed agili satiri, numi benevoli di un tempo passato che vegliano sulle nostre vigne e sul nostro lavoro.

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

(Non piantare, Varo, nessun albero prima della sacra vite.)

ORAZIO, CARMINA 1, 18,1, I SEC. A.C.



VARIETA': le migliori dal nostro vigneto-collezione.

VIGNETO: sulle colline bolgheresi, è un terreno di origine alluvionale, sciolto, profondo e ricco di scheletro. Il clima è mediterraneo ma rinfrescato dai venti tirrenici, con una rilevante escursione termica estiva fra il giorno e la notte. Lavoriamo in modo sostenibile, con i metodi dell'agricoltura integrata.

PRODUZIONE: è vinificato senza correzioni o aggiunte che alterino le caratteristiche territoriali delle uve. I grappoli sono diraspati e pigiati in modo molto soffice. Dopo la fermentazione e la macerazione, è affinato per circa 24 mesi in legno non nuovo, sulla feccia fine, e circa 12 mesi in bottiglia. Non filtrato.

PROFILO SENSORIALE



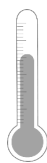
Al naso è molto elegante, con diverse note che ricordano la frutta rossa, l'incenso, le spezie e la menta, che si aprono via via che il vino resta nel bicchiere. In bocca si rivela molto fresco, equilibrato, più elegante che potente e di lunga persistenza.

CONSERVAZIONE

In posizione coricata, in luogo fresco e buio; può avere un invecchiamento lungo. **8-10 anni**

COME SERVIRLO

Stappare circa
15-20 minuti
prima di bere



18°-20°C

ABBINAMENTI

Adatto come vino "da meditazione", si accompagna anche bene a zuppe, bolliti, pollame arrosto e grigliato, carni lesse e alla brace, piatti speziati e formaggi stagionati

Qualche esempio:

Piatto locale: cinghiale alla castagneta

Ricette italiane: ossobuco alla milanese, pecorino toscano stagionato.

Cucina internazionale: tacchino farcito, filetto al pepe verde.

