

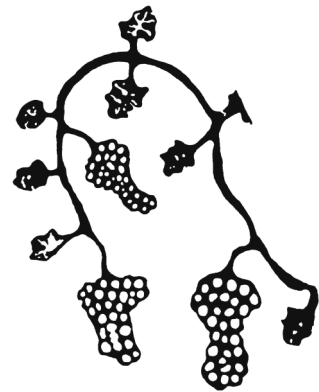
Guado al Melo

RUTE

Bolgheri DOC Rosso

Rute kommt von dem Wort "rot" in etruskischer Sprache, dessen Herkunft in mehreren europäischen Sprachen die gleiche ist. Rot ist die Farbe (des Weines), die am besten unser außerordentliches Gebiet beschreibt. Die Weingeschichte von Bolgheri ist sehr alt, aber erst ab der zweiten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts wurde diese große Berufung in der ganzen Welt anerkannt, dank der allgemeinen Verbesserung der Produktion und der Auswahl der Rebsorten die sich am besten für dieses Gebiet eignen. Mit Rute, dank unserer sorgfältigen Arbeit als Winzer, bringen wir die territoriale Seele von Bolgheri zum Ausdruck, gemacht aus Eleganz und Komplexität.

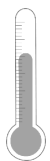
Die Etikette, wie der Name, ist absichtlich sehr essenziell mit einer Zeichnung von einer Weintraube: ein Detail von einer Weinrebe, die unser Logo darstellt und es ist eine der ältesten Darstellungen einer Rebe die in Italien gefunden wurde (etwa fünftes Jahrhundert v.C.).



KONSERVATION

In liegender Position, an einem kühlen und dunklen Ort; kann mittelang gelagert werden. 6–8 Jahre

SERVIERVORSCHLÄGE



18°-20°C

KOMBINATION MIT SPEISEN

Mit Wurstwaren, toskanischen Crostini, Pasta Gerichte mit kräftigen Fleischsossen, Fleisch vom Grill oder gebraten.



Einige Beispiele:

Lokale Gerichte: Pasta mit Wildschweinsosse.

Italienische Rezepte: Kartoffelgnocchi mit Fleisch – und Pilzsosse, Kalbshaxe.

Internationale Rezepte: gegrilltes Rindersteak, Brathähnchen.



REBSORTEN: hauptsächlich Cabernet Sauvignon und ein kleiner Anteil Merlot.

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 12 Monate in in Holzfass (hauptsächlich in Fässer aus zweitem oder dritten Gebrauch) auf der Feinhefe ausgebaut und etwa 6 Monate in der Flasche gelagert. Ungefiltert, geklärt durch Umfüllen.

SENSORISCHES PROFIL



Ein feiner und eleganter Wein, die Aromen erinnern an kleine Beeren wie Heidelbeeren und schwarze Johanissbeeren, mit einer angenehmen Note von Tabak und Gewürzen. Im Mund intensiv und rund, hat eine gute Struktur und einen langen Abgang.