

Guado al Melo

RUTE

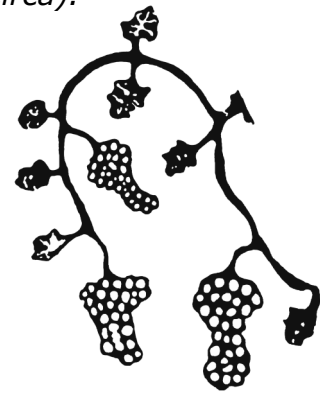
Bolgheri DOC Rosso

Rute deriva dalla parola "rosso" in Etrusco, la cui radice è comune in diverse lingue europee. Rosso è il colore (del vino) che più identifica il nostro straordinario territorio.

La storia viticola di Bolgheri è molto antica ma è dalla seconda metà del Novecento che questa grande vocazione è stata riconosciuta in tutto il mondo, grazie al miglioramento generale della produzione e la selezione delle varietà più adatte al territorio.

Con Rute, grazie al nostro lavoro accurato di vignaioli, esprimiamo l'anima più territoriale di Bolgheri, fatta di eleganza e complessità.

L'etichetta, come il nome, è volutamente essenziale con il disegno di un grappolo d'uva, particolare del tralcio di vite che rappresenta il nostro logo ed è una delle più antiche rappresentazioni di questo soggetto ritrovate in Italia (X sec. a.C. circa).



VARIETA': soprattutto Cabernet sauvignon e una piccola parte di Merlot.

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 12 mesi in legno non nuovo sulla feccia fine e 6 mesi in bottiglia. Non filtrato ma illimpidito con travasi.

PROFILO SENSORIALE



Vino di pregio ed eleganza, nei profumi ricorda piccoli frutti come il mirtillo e il ribes, con una piacevole nota di tabacco e spezie. Intenso e morbido, ha una buona struttura e finale lungo.

CONSERVAZIONE

In posizione coricata, in luogo fresco e buio; può avere un invecchiamento medio-lungo. **5-8 anni**

COME SERVIRLO



18°-20°C

ABBINAMENTI

Si accompagna bene salumi, crostini toscani, paste con sughi di carne o comunque saporiti, carni rosse e bianche di diverse cotture.



Qualche esempio:

Piatto locale: pappardelle con ragù di cinghiale.

Ricette italiane: gnocchi con ragù e funghi, stinco di vitello.

Cucina internazionale: bistecca alla brace, pollo al vino.

