

Guado al Melo



“Non piantare, Varo, nessun
albero prima della sacra vite”

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

VARIETÀ: complantazione di trenta
varietà rosse.

VIGNETO: nasce da **Campo Giardi-
no**, una singola vigna che è un giardi-
no ampelografico con trenta varietà
rosse, sulle colline bolgheresi. E' 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: Le uve sono raccolte
in 6-7 passaggi, a seconda dell'epoca
di maturazione. Prodotto solo nelle
annate migliori, è vinificato senza cor-
rezioni o aggiunte che alterino le ca-
ratteristiche territoriali delle uve. È
affinato per circa 24 mesi in botti non
nuove, sulla feccia fine, e circa 12 me-
si in bottiglia. Non filtrato.



JASSARTE

TOSCANA IGT ROSSO

NULLAM, VARE, SACRA VITE
PRIUS SEVERIS ARBOREM
ORAZIO, CARMINA 1, 18,1, I SEC.



Guado al Melo

CONSERVAZIONE: In posizione coricata, in luogo fresco e buio; può avere un invecchiamento lungo (8-10 anni e più).

COME SERVIRLO: stappare circa 10-15 minuti prima di bere. Servire a 18°-20°C.

PROFILO SENSORIALE: Al naso è molto elegante, con diverse note che ricordano la frutta rossa, l'incenso, le spezie, 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.

ALCUNI ESEMPI DI ABBINAMENTO COL CIBO:

zuppe, bolliti, pollame arrosto e grigliato, carni lesse e alla brace, piatti delicatamente speziati, formaggi stagionati e erborinati.

Piatto locale: pappardelle al sugo di lepre.

Ricette italiane: ossobuco alla milanese, Gorgonzola naturale, filetto di cinghiale al mirto.

Ricette internazionali: tacchino farcito, filetto al pepe verde, petto d'anatra al vino.

FORMATI:

750 ML - 1,5 L (MAGNUM)

