

Guado al Melo



REBSORTEN: dreißig verschiedenen roten Sorten

ANBAUGEBIET: stammt aus **Campo Giardino**, einem einzelnen Weinberg, der ein ampelografischer Garten mit dreißig verschiedenen roten Sorten ist, 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.

PRODUCTION: Die Trauben werden in 6 bis 7 Ernten gelesen, abhängig vom Moment der Reife. Nur in den besten Jahrgängen hergestellt. Vergärt ohne Korrekturen oder Zusätze welche die originalen Charakteristiken der Trauben verändern. Ausbau für circa 24 Monate in Barrique Fässern (Eiche, kein neues Holz) auf der Feinhefe und mindestens 12 Monate in der Flasche. Ungefiltert.

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



Jassarte ist der bedeutende Rotwein, der aus unserer Wiederentdeckung der alten Methode gemischter **Satz genannt**, die Zusammenstellung verschiedener Sorten in einem Weinberg. Charakteristisch für diese Weine sind nicht die einzelnen Sorten, sondern der Weinberg als einzigartige Identität. Sie repräsentieren den absoluten Ausdruck des Territoriums.

Dieser Wein erinnert uns an den Ursprung des Weinbaus und seine Geschichte, der zwischen dem Mittelmeer und dem Kaukasus liegt, zwischen dem Westen und dem Osten. Nach Herodot war die ideale Grenze zwischen den beiden Welten, und ihrem Treffpunkt, von zwei Flüssen, dem Indus und dem **Jassarte**, geprägt. Auf der Etikette, aus der etruskischen Kunst, sind zwei kleine Satyre die Trauben lesen, zu sehen.

JASSARTE

TOSCANA IGT ROSSO

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



Guado al Melo

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

SERVIERVORSCHLÄGE: circa 10-15 Minuten vor dem Konsum öffnen. Serveren bei 18°-20°C.

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.

KOMBINATION MIT SPEISEN, EINIGE BEISPIELE: zu Suppen, Suppenfleisch, gebratenes oder gerilltes Geflügel, gekochtes oder gegrilltes Fleisch, würzige Gerichte und reifem Käse.

Lokale Gerichte: Pappardelle mit Hasenoße

Italienische Rezepte: Ossobuco nach Mailänder Art, Gorgonzola käse, Wildschweinfilet mit Myrte.

Internationale Rezepte: gefüllter Truthahn, Rinderfilet mit grünem Pfeffer, Entenbrust mit Wein.

FLASCHEN:

750 ML - 1,5 L (MAGNUM)

