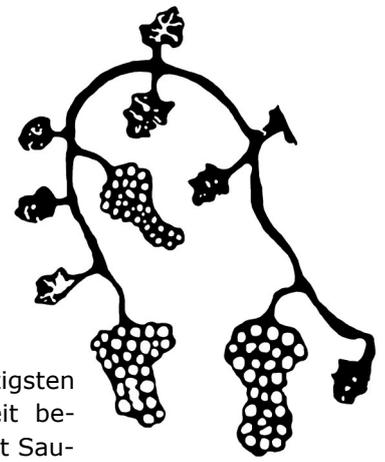


Guado al Melo RUTE

BOLGHERI DOC ROSSO
2016



Die Weingeschichte von Bolgheri ist sehr alt, aber erst im zwanzigsten Jahrhundert wurde seine große Berufung für Weinbau weltweit bekannt. Diese Wiedergeburt hängt mit der Einführung des Cabernet Sauvignon in den 1940er Jahren zusammen, gefolgt von Merlot in den 1980er Jahren.

Diese Sorten zeigten eine perfekte Vereinigung mit dem Bolgheri-Terroir und somit die Fähigkeit, Weine von großer Persönlichkeit hervorzubringen. So wurde eine neue Tradition geboren. Wir haben sie auf originelle Weise interpretiert und folgen unserer Philosophie der territorialen Forschung und der handwerklichen Produktion.

Rute ist unser Bolgheri Rosso, dessen Name aus dem **etruskischen Wort stammt, was "rot" bedeutet**. Die Etrusker waren die älteste Zivilisation unseres Gebiets und die ersten, die die Rebe in Italien anbauten (mindestens ab dem 12. Jahrhundert v. Chr.). Die Weintraube ist ein Detail der Rebranke, die wir als Guado al Melo-Logo gewählt haben, eine der ältesten Darstellungen dieses Motives in Italien (wahrscheinlich XI Jahrhundert v. Chr.).

ERSTER JAHRGANG: 2002

REBSORTEN: Cabernet Sauvignon, Melot.

WEINBERG: er entsteht aus unseren Weinbergen die im Winter 1998/ 99 an den unteren Hängen des Hügels von Segalari in einem kleinen Tal in Ost-West-Richtung angepflanzt wurden.

Das Klima ist mediterran und wird durch die tyrrhenischen Meereswinde gemildert. Das hügelige Gebiet hat die kühlest Temperaturen der Denomination (DOC), mit dem maximalen Temperaturunterschied im Sommer zwischen Tag und Nacht. Der Boden ist aus Schwemmland, sehr tief, sandig-lehmig, mit Lehm Einschlüssen, reich an Kieselsteinen.

Wir kümmern uns um die Reben mit der Erfahrung und dem Know-how unserer Familie aus Winzern seit Generationen. Wir verwenden **integrierte und nachhaltige Weinbaumethoden**, das heißt, wir wählen die besten derzeit verfügbaren Systeme für eine optimale Produktion und mit den geringsten (gemessenen) Auswirkungen auf die Umwelt und ohne Rückstände im Wein.

JAHRGANG 2016: Es war ein sehr regelmäßiges und interessantes Jahr. Der Winter war eher trocken und mild, der Frühling sehr frisch und regenreich bis zur Blüte, was die Entwicklung der Trauben etwas verzögerte. Es folgte ein wie üblich sehr heißer und trockener Sommer, der in der zweiten Augushälfte durch ein paar Regenfälle etwas abgekühlt wurde. Das gute Wetter setzte sich bis zum Ende der Ernte fort, die etwas später als üblich begann und zwar am 12 September und endete in der ersten Oktoberwoche. Es entstand ein Rute von großem Wert und Eleganz, intensiv aber auch klar, mit guter Struktur und langem Abgang. Mit diesem Jahrgang haben wir eine kleine Änderung in der Grafik der Etikette vorgenommen, um den Namen des Weins noch mehr hervorzuheben.

HERSTELLUNG: Unsere Arbeit ist eine handwerkliche Arbeit, die mit Kompetenz, Erfahrung und größter Liebe zum Detail ausgeführt wird, um die territorialen Merkmale der Trauben hervorzuheben.

Der Merlot wurde am 12. September geerntet, der Cabernet Sauvignon an den ersten Tagen im Oktober. Die ausgewählten Trauben, getrennt nach homogenen Mikrozonon, wurden innerhalb weniger Minuten nach der Ernte entbeert und sehr schonend gepresst, ohne Zugabe von Schwefeldioxid, um die Biodiversität der Hefen zu erhalten. Vergärung und Mazeration wurden durch häufiges manuelles Umpumpen begünstigt. Die Mazeration dauerte etwa 13 bis 14 Tage. Der Wein wurde dann **12 Monate lang in 225-liter-Eichenfässern**, hauptsächlich ältere, **gelagert**. Jedes Fass wurde einmal pro Woche manuell umgerührt. Danach wurde der Wein ruhen gelassen und einige Male umgefüllt, um ihn zu reinigen (da er nicht gefiltert wird). Am Ende wurde er aus den verschiedenen Fässern in einen großen Stahltank gefüllt und etwa 3 Monate dort gelassen damit er sich auf natürliche Weise vermischt. Nach der Abfüllung wurde er **12 Monate lang** unter den besten Lagerbedingungen **in der Flasche** ruhen gelassen. Der Einsatz von Schwefeldioxid ist minimal.

Rute ist ein Rotwein, der eine mittellange Lebensdauer haben kann. Er wird am besten an einem kühlen und dunklen Ort in horizontalen Lage gelagert.

Er sollte bei ca. 18°C serviert werden. Er passt gut zu leichteren und herzhaften Gerichten. In der Flasche kann sich eine kleine Ablagerung befinden, ein Zeichen für eine handwerkliche Arbeit, die die Qualität