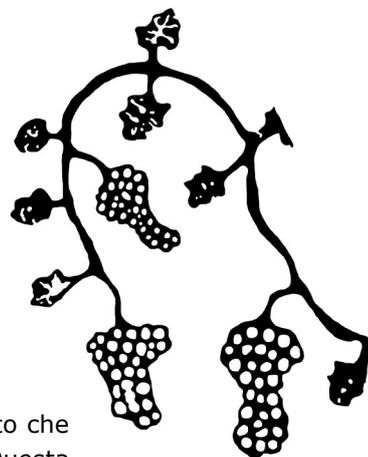


Guado al Melo RUTE

BOLGHERI DOC ROSSO
2016



La storia viticola di Bolgheri è antica ma è nel corso del Novecento che la sua grande vocazione viticola è emersa a livello mondiale. Questa rinascita è legata all'introduzione sul territorio del Cabernet sauvignon negli anni '40, seguito dal Merlot negli anni '80. Queste varietà hanno dimostrato un connubio perfetto col terroir di Bolgheri, dimostrando la capacità d'esprimere qui vini di grande personalità. È nata così una nuova tradizione che interpretiamo in modo originale, seguendo la nostra filosofia di ricerca territoriale e di produzione artigianale.

È il nostro Bolgheri Rosso e **Rute**, semplicemente, **deriva dalla parola etrusca che significa "rosso"**. Gli Etruschi furono la civiltà più antica del nostro territorio e i primi a coltivare la vite in Italia (almeno dal XII sec. a.C.). Il grappolo d'uva è un particolare del tralcio di vite che abbiamo scelto come logo di Guado al Melo, una delle rappresentazioni più antiche di questo soggetto trovate in Italia (probabilmente XI sec. a.C.).

PRIMA ANNATA: 2002

VARIETA': Cabernet sauvignon, Merlot.

VIGNA: nasce nelle nostre vigne, piantate nell'inverno '98-'99 sulle prime pendici della collina di Segalari, in una piccola valle fra le colline di Bolgheri con direzione est-ovest. Il clima è mediterraneo, mitigato dai venti tirrenici. L'area collinare ha le temperature più fresche del territorio, con la massima escursione termica estiva fra il giorno e la notte. Il suolo è alluvionale, molto profondo, sabbioso-argilloso, con lenti argillose, ricco di ciottoli.

Coltiviamo le vigne con l'esperienza e la competenza della nostra famiglia di vignaioli da generazioni. Impieghiamo **metodi di viticoltura integrata** e **sostenibile**, cioè scegliamo i migliori sistemi per una produzione ottimale e col più basso impatto sull'ambiente ed assenza di residui nei vini.

ANNATA 2016: annata molto regolare e di grande interesse. L'inverno è stato piuttosto secco e mite. La primavera, molto fresca e ricca di piogge fino alla fioritura, ha causato un certo ritardo nello sviluppo dei grappoli. L'estate è stata nella norma, molto calda e secca, mitigata da qualche breve pioggia sul finale. Il bel tempo si è protratto fino alla fine della raccolta, iniziata un po' più tardi del solito, il 12 settembre, e terminata nella prima settimana di ottobre. È nato un Rute di grande pregio ed eleganza, intenso ma anche verticale, con buona struttura e finale lungo. Con questa annata abbiamo fatto un piccolo cambiamento nella grafica dell'etichetta, per sottolineare ancora di più il nome del vino.

PRODUZIONE: Il nostro lavoro è artigianale, fatto con competenza, esperienza e la massima cura del dettaglio, col fine di esaltare le caratteristiche territoriali.

Il Merlot è stato raccolto il 12 settembre, il Cabernet sauvignon i primi giorni di ottobre. Le uve selezionate, separate per micro-particelle omogenee, sono state diraspate e pigiate in modo molto soffice, entro pochi minuti dalla vendemmia, senza aggiunta di solforosa, per preservare la biodiversità dei lieviti. Fermentazione e macerazione sono state favorite con frequenti rimontaggi manuali. La macerazione è durata 13-14 giorni. L'affinamento è avvenuto per **12 mesi in botti di rovere**, da 225 l, non nuove, sulla feccia fine (sui lieviti). Ogni botte è stata rimescolata manualmente una volta alla settimana. Dopo di che il vino è stato lasciato fermo e sottoposto gradualmente a diversi travasi per illimpidirlo (poi non è filtrato). Al termine, è stato ricostituito in una grande vasca e lasciato a rimescolarsi in modo naturale per circa 3 mesi. Infine, lo abbiamo affinato **in bottiglia per almeno 12 mesi**, nelle migliori condizioni di conservazione. L'aggiunta di solfiti è minimale.

Rute è un rosso di medio invecchiamento. Si conserva meglio a bottiglia coricata, in luogo fresco e buio.

Va servito a circa 18°C. Si abbinava a piatti medi e molto saporiti. Può esserci un piccolo deposito in bottiglia, segno di un lavoro artigianale, che non pregiudica la sua qualità.