



Guado al Melo

Vignaioli *vintners* in the Bolgheri DOC - Toscana



L'annata 2019, caratterizzata da grandi contrasti climatici, è stata in generale molto buona per le uve.

L'inverno è stato abbastanza piovoso da preparare le scorte per l'estate. La primavera è partita calda e secca, senza problemi quindi per il germogliamento, ma è poi precipitata in un maggio piovoso e, soprattutto, con temperature ben sotto la media stagionale, causando un rallentamento dello sviluppo delle viti. Infatti tutte le fasi successive sono state in ritardo di almeno 2-3 settimane. L'estate, al contrario, ha avuto spesso temperature sopra la media (verso i 35°-37°C) ma per fortuna senza umidità. Alcune brevi piogge in agosto hanno riequilibrato il rischio di siccità.

La vendemmia, come atteso, è iniziata più tardi del solito con la raccolta del Vermentino il 16 settembre e il 17 settembre il Campo Bianco (Criseo). Dal 18 al 21 abbiamo raccolto le varietà nere più precoci per il nostro territorio: il Merlot, lo Syrah, poi il Sangiovese e diverse partite di Campo Giardino. Fra il 29 settembre e il 3 ottobre abbiamo raccolto le ultime partite di Campo Giardino, il Cabernet franc e infine il Cabernet sauvignon. Il bel tempo ha caratterizzato il periodo della raccolta. Alcune singole piogge intense hanno un po' innalzato l'umi-

LA VENDEMMIA 2019

di Michele Scienza



dità nella fase finale. Una buona ventilazione e le temperature più fresche di settembre hanno limitato i problemi solo ad alcune varietà particolarmente sensibili. Si è trattato comunque di un fatto molto marginale.

L'uva era ben concentrata ed equilibrata, con colori molto intensi, pH bassi e buoni livelli di acidità, tan-

nini tendenzialmente dolci, aromi complessi, con anche una quantità produttiva ottimale dopo un 2017 veramente scarso e un 2018 di parziale recupero. Si prospettano vini bianchi molto freschi ed aromatici, mentre per i rossi ci sarà grande eleganza ed equilibrio.

“ **Siamo tutti mortali
fino al primo bacio
e al secondo bicchiere di vino.**

(Eduardo Hughes Galeano)

GRAPE HARVEST 2019

by Michele Scienza



“ We are all mortal until the first kiss and the second glass of wine. (Eduardo Hughes Galeano)



The 2019 vintage was characterized by great temperature ranges but in general it was a really very good year for the grapes.

Winter was quite rainy, to prepare water provisions for the summer. Spring started hot and dry, therefore without problems for the sprouting of the vines, but then it precipitated in a very rainy May and, above all, with temperatures well below the seasonal average, causing a slowing down of the development of the vines. In fact, all the subsequent phases were delayed by at least 2-3 weeks. Summer, on the other hand, often had temperatures above average (around 35°-37°C) but fortunately it was dry. Some short rains in August have rebalanced the risk of drought.

The harvest, as expected, began later than usual with the Vermentino harvest on September 16th and September 17th at the vineyard *Campo Bianco* (Criseo). From the 18th to the 21st we picked up the earliest red varieties for our area: Merlot, Syrah, then Sangiovese and several lots of the vineyard *Campo Giardino*. Between September 29th and October 3rd, we picked up the last lots of *Campo Giardino*, Cabernet franc and finally Cabernet sauvignon. Good weather has characterized the harvest period. Only a few heavy rains have developed the humidity a bit in the final phase. Good ventilation and cooler temperatures at the end of September have limited the problems to only some particularly delicate varieties, however in a marginal way.

The grapes are well concentrated and balanced, with very intense colors, low pH and good levels of acidity, tannins tend to be sweet, complex aromas, even the production quantity is optimal, after a very low 2017 and a partial recovery in 2018. We predict very fresh and aromatic white wines, while the reds will be with a great elegance and balance.

DIE WEINLESE 2019



Der Jahrgang 2019 zeichnete sich durch große Temperaturkontraste aus, im Allgemeinen war er jedoch sehr gut für die Trauben.

Der Winter war ziemlich regnerisch, um die Wasserreserven für den Sommer aufzufüllen. Der Frühling begann heiß und trocken, daher gab es keine Probleme beim Keimen der Reben, aber dann kam ein sehr regnerischer Mai, vor allem die Temperaturen waren deutlich unter dem saisonalen Durchschnitt, was zu einer Verlangsamung der Entwicklung der Reben führte. Tatsächlich verzögerten sich alle nachfolgenden Phasen um mindestens 2-3 Wochen. Der Sommer hingegen hatte oft überdurchschnittliche Temperaturen (um die 35°-37°C), aber zum Glück war es trocken. Einige kurze Regenfälle im August haben das Dürrierisiko wieder ausgeglichen.

Die Ernte begann erwartungsgemäß später als üblich mit der Vermentino-Ernte am 16. September und am 17. September im Weinberg *Campo Bianco* (Criseo). Vom 18. bis 21. haben wir die frühreifen roten Sorten unserer Region gesammelt: Merlot, Syrah, dann Sangiovese und mehrere Partien vom *Campo Giardino*. Zwischen dem 29. September und dem 3. Oktober haben wir die letzten Partien von *Campo Giardino*, Cabernet Franc und schließlich Cabernet Sauvignon gelesen. Gutes Wetter hat die Erntezeit ge-

“ Wir sind alle sterblich bis zum ersten Kuss und bis zum zweiten Glas Wein.

(Eduardo Hughes Galeano)



prägt. Nur ein paar heftige Regenfälle haben die Luftfeuchtigkeit in der Endphase etwas erhöht. Etwas Wind und kühlere Temperaturen Ende September haben die Probleme auf nur einige besonders empfindliche Sorten limitiert, aber nur sehr beschränkt.

Die Trauben sind gut konzentriert und ausgewogen, mit sehr intensiven Farben, niedrigem pH-Wert und gutem Säuregehalt, tendenziell süßen Tanninen, komplexen Aromen. Auch die Produktionsmenge ist nach einem sehr niedrigen Ertragsjahr 2017 und einer teilweisen Erholung in 2018 optimal. Wir erwarten sehr frische und aromatische Weißweine, während die Rotweine eine große Eleganz und Ausgewogenheit aufweisen.





Ecco **la vendemmia dell'uva selvatica dal nostro filare n.1**, il vigneto etrusco con le viti selvatiche sugli alberi. Annalisa e Matteo hanno raccolto l'uva ed ottenuto un vino molto simile a quello dei primi viticoltori del nostro territorio. *Here is **the harvest of the wild grapes from our number 1**, the Etruscan vineyard with wild vines growing on the trees. Annalisa and Matteo harvested the grapes and obtained a wine very similar to that of the first wine-growers in our area.* Hier bei **der Ernte von den wilden Trauben aus unserer ersten Reihe**, dem etruskischen Weinberg mit wilden Reben die auf Bäumen wachsen. Annalisa und Matteo ernteten die Trauben und erhielten einen Wein, der dem der ersten Winzer in unserer Region sehr ähnlich war.

Un grazie particolare va ai ragazzi che ogni anno ci affiancano nel lavoro della vendemmia, per imparare sul campo. Quest'anno Matteo e Matteo (dall'Università di Milano) e Tobias (dalla Danimarca) si sono impegnati tantissimo. Eccoli qui in riunione di lavoro, col nostro cantiniere Durim, in cima ad una vasca.

A special thanks goes to the guys who collaborate with us every year in the harvest, to learn in the field. This year Matteo and Matteo (from the University of Milan) and Tobias (from Denmark) worked very hard. Here they are in a work meeting, with our cellarman, Durim, on the top of a tank.

Ein besonderer Dank geht an die Jungs, die jedes Jahr bei der Erntearbeit mitarbeiten, um Vorort zu lernen. Dieses Jahr haben sich Matteo und Matteo (von der Universität Mailand) und Tobias (aus Dänemark) sehr stark engagiert. Hier sind sie in einer Arbeitsbesprechung mit unserem Kellermeister Durim auf einem Tank.



Ein besonderer Dank geht an die Jungs, die jedes Jahr bei der Erntearbeit mitarbeiten, um Vorort zu lernen. Dieses Jahr haben sich Matteo und Matteo (von der Universität Mailand) und Tobias (aus Dänemark) sehr stark engagiert. Hier sind sie in einer Arbeitsbesprechung mit unserem Kellermeister Durim auf einem Tank.

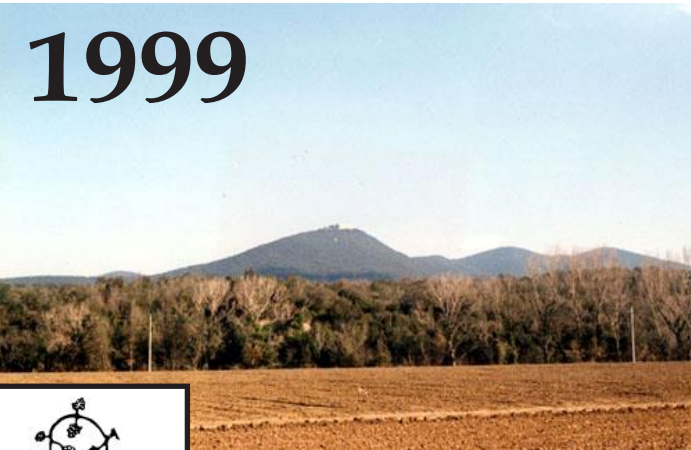


2019

Vent'anni di Guado al Melo!

Vent'anni sono ormai passati da quando abbiamo piantato le nostre vigne. È stato il primo passo di questo nuovo progetto di vita e lavoro a Bolgheri. Il tempo sembra volato ma quante cose sono successe da allora! Sotto, Michele ed Annalisa con le piccole viti appena piantate.

Twenty years of Guado al Melo! Twenty years have passed since we planted our vines. It was the first step of this new life and work project in Bolgheri. Time seems to have flown but how many things have happened since then! Below, Michele and Annalisa with the small newly planted vines.



1999



20 anni years



Zwanzig Jahre Guado al Melo! Zwanzig Jahre sind vergangen, seit wir unsere Reben gepflanzt haben. Es war der erste Schritt dieses neuen Lebens- und Arbeitsprojekts in Bolgheri. Die Zeit scheint verflogen zu sein, aber wie viele Dinge sind seitdem passiert! Oben Michele und Annalisa mit den kleinen neu gepflanzten Reben.

RICORDI DI UN ANNO - YEAR'S MEMORIES 2019

by Annalisa Motta



Quest'anno il nostro Rute Bolgheri Rosso, con l'annata 2016, ha avuto un piccolo cambio in etichetta, mantenendo comunque il suo stile inconfondibile.

This year our Rute Bolgheri Rosso, with the 2016 vintage, had a small change on the label, while he still maintains its unique style.

In diesem Jahr erhielt unser Rute Bolgheri Rosso mit dem Jahrgang 2016 eine kleine Veränderung an der Etikette, behielt aber dennoch seinen unverwechselbaren Stil bei.



Un cambio più importante per L'Airone, il nostro Vermentino, ora decisamente più elegante (a sinistra).

A more important change for L'Airone, our Vermentino, now decisively more elegant (left). Eine wichtigere Änderung für L'Airone, unser Vermentino, jetzt deutlich eleganter (links).

Il nostro museo si è arricchito ancora. Sotto a destra, un nuovo pannello racconta l'evoluzione nella storia della vite maritata etrusca, il sistema più antico di allevamento della vite nell'Italia del centro-nord. I nuovi espositori bianchi (qui sotto) hanno permesso di raddoppiare la nostra mostra di libri antichi di enologia e viticoltura.



Our museum has been further enriched. On the right, a new panel describes the evolution in the history of the Etruscan "married" vine, the oldest vine growing system in central-northern Italy. The new white self-stand displays have allowed us to double our exhibition of antique oenology and viticulture books.

Unser Museum wurde weiter bereichert. Rechts berichtet eine neue Tafel über die Entwicklung der etruskischen "verheirateten" Rebe, dem ältesten Weinbausystem in Mittel-Norditalien. Mit den neuen weißen Ausstellungsregalen ist es uns gelungen, unsere Ausstellung antiker Önologie- und Weinbaubücher zu verdoppeln.



Siamo sempre felici di accogliere le scuole in visita, come queste classi dell'Istituto di Enologia di Conegliano, a destra, con Annalisa, e sotto la scuola primaria di San Vincenzo.

We are always happy to welcome schools for visits, like these classes of the Institute of Enology of Conegliano, on the right with Annalisa, and below the primary school of San Vincenzo.

Wir freuen uns immer über den Besuch von Schulen, wie diese Klassen des Instituts für Önologie von Conegliano, rechts mit Annalisa und unten der Grundschule von San Vincenzo.



A marzo c'è stata un'importante degustazione in cantina col nostro distributore per l'Italia Cuzziol GrandiVini. Purtroppo il ricordo è dolce-amaro perché la persona che ci ha aiutati col catering è venuta a mancare pochi giorni dopo l'evento. Luciano Zazzeri (il terzo da destra) era un grande chef, proprietario del rinomato ristorante la Pineta di Marina di Bibbona. Lo ricordiamo con stima ed affetto, mentre scherza con noi nel mettersi in posa per la foto di rito.

In March there was an important tasting in the cellar with our distributor for Italy Cuzziol GrandiVini. Unfortunately the memory is bitter-sweet because the person who helped us with the catering passed away a few days after the event. Luciano Zazzeri (the third from the right) was a great chef, owner of the renowned restaurant La Pineta



in Marina di Bibbona. We remember him with esteem and affection, while joking with us in posing for the usual group shot.

Im März hatten wir eine wichtige Verkostung im Keller mit unserem Vertreter für Italien Cuzziol GrandiVini. Leider ist die Erinnerung bittersüß, weil die Person, die uns beim Catering geholfen hat, einige Tage nach der Veranstaltung verstorben ist. Luciano Zazzeri (Dritter von rechts) war ein großartiger Koch und Inhaber des renommierten Restaurants *La Pineta* in Marina di Bibbona. Wir erinnern uns mit Hochschätzung und Zuneigung an ihn, während er mit uns scherzt um für das übliche Foto zu posieren.





L'anno del vignaiolo è fatto di fiere, come sempre, oltre che di lavoro in vigna e in cantina. Fra le tante ricordiamo la Mostra Mercato dei Vignaioli Indipendenti FIVI (a lato locandina), ProWein in Germania e tante altre. Sotto Annalisa e Michele a Vinitaly, con l'importatore in Giappone Kosuke Watanabe (Treasure for Nature) e sotto ancora, con Nicola Biscardo (per diversi Stati Americani). Sotto a sinistra, la fiera in Corea.

The year of the winemaker is made, as always, in addition to the work in the vineyard and in the cellar, of wine fairs. Among the many we mention the Market of Independent Winegrowers FIVI (beside the flyer), ProWein in Germany and many others. On the right, Annalisa and Michele at Vinitaly, with the importer from Japan Kosuke Watanabe (Treasure for Nature). Below, Nicola Biscardo for several American States. Below on the left, the Wine Fair in Korea.

Das Jahr des Winzers besteht wie immer neben der Arbeit im Weinberg und im Keller auch aus Messen. Unter den vielen erwähnen wir den Markt der unabhängigen Winzer FIVI (oben der Prospekt), die ProWein in Deutschland und viele andere.

Rechts Annalisa und Michele in Vinitaly, mit dem Importeur aus Japan Kosuke Watanabe (Treasure for Nature). Darunter noch Nicola Biscardo für mehrere amerikanische Staaten. Unten eine Weinmesse in Korea.



Altri importatori invece vengono a trovarci in cantina. Ecco qui le visite, fra le tante, del gruppo di enotecari olandesi di Gastrovino e, a destra, gli agenti di Tamborini Vini (Svizzera).

Other importers instead come to visit us in the cellar. Here are the visits, among many others, of the group of Dutch wine dealers of Gastrovino and, on the right, the agents of Tamborini Vini (Switzerland).



Andere Importeure besuchten uns stattdessen im Keller. Hier unter anderem die Besuche der Gruppe der niederländischen Weinhändler von Gastrovino und rechts die Vertreter von Tamborini Vini (Schweiz).



A destra, la visita di Ryan Brunello (UITA) con cui abbiamo iniziato a lavorare in Cina, con clienti e collaboratori. Quest'anno il nostro vino è iniziato ad arrivare anche in Messico. *On the right, the visit of Ryan Brunello (UITA) with whom we started working in China, with clients and collaborators. This year our wine started to arrive even in Mexico too.*

Rechts der Besuch von Ryan Brunello (UITA), mit dem wir in China eine Zusammenarbeit angefangen haben, mit Kunden und Mitarbeitern. In diesem Jahr kam unser Wein auch in Mexiko an.



In visita da noi anche la Vinitaly International Academy, corso di educazione sulla cultura del vino italiano nel mondo, rivolta a professionisti internazionali del settore, di cui il prof Attilio Scienza è il referente scientifico. Nelle foto a lato siamo con la CEO Stevie Kim, sopra alcuni momenti della visita nella nostra azienda.

Also visiting us the Vinitaly International Academy, an education course on the culture of Italian wine in the world, aimed at international professionals in the sector, of which Prof. Attilio Scienza is the scientific referent. In the photos we are with CEO Stevie Kim (on the left, with us), above different moments of the visit to our estate.



Auch die Vinitaly International Academy suchte uns mit einem Ausbildungskurs über die Kultur des italienischen Weins in der Welt, der sich an internationale Fachleute in der Branche richtet, deren wissenschaftlicher Referent Prof. Attilio Scienza ist. Auf den Fotos sind wir mit CEO Stevie Kim (links mit uns), oben links verschiedene Augenblicke des Besuchs in unserem Keller.

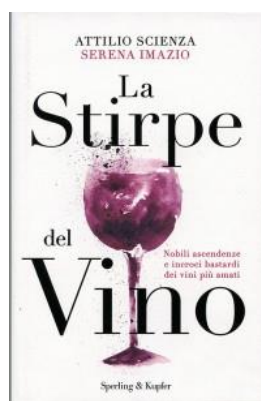
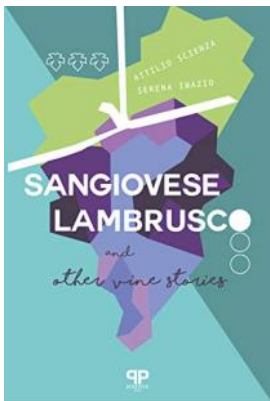


A fianco, Michele a Firenze, dove ha raccontato del suo lavoro di vignaiolo in "Un Mercoledì da Vignaioli", evento che si è svolto in contemporanea in circa 100 enoteche d'Italia, organizzato dalla FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti).

On the side, Michele in Florence, where he spoke about his work as a wine-maker in "A Wednesday by the Winegrowers", an event that took place at the same time in about 100 wine shops in Italy, organized by FIVI (Italian Federation of Independent Winegrowers).

Rechts, Michele in Florenz, wo er von seiner Arbeit als Winzer in "Ein Mittwoch beim Winzer" berichtete, einer Veranstaltung, die gleichzeitig in rund 100 Weinhandlungen in Italien stattfand und von der FIVI (Italienischer Verband unabhängiger Winzer) organisiert wurde.





Il nostro prof. Attilio Scienza continua ad essere un punto di riferimento della viticoltura italiana. Quest'anno è stato eletto n.1 delle personalità più influenti del mondo del vino italiano e Personaggio dell'Anno per l'Associazione degli Enologi Italiani. Il suo ultimo libro, "La Stirpe del Vino", racconta delle origini di molte varietà di uva italiane, disponibile anche in versione inglese, col titolo "Sangiovese, Lambrusco and other stories".

Our prof. Attilio Scienza continues to be a reference point for Italian viticulture. This year he was elected No. 1 of the most influential figures in the world of Italian wine and Person of the Year for the Association of Italian Oenologists. His latest book "La Stirpe del Vino" tells of the origins of many Italian grape varieties, available also in English, with the title "Sangiovese, Lambrusco and other stories".

Unser Prof. Attilio Scienza ist weiterhin ein Bezugspunkt für den italienischen Weinbau. In diesem Jahr wurde er zur Nummer 1 der einflussreichsten Persönlichkeiten der Welt des italienischen Weins und zur Person des Jahres für die Vereinigung italienischer Önologen gewählt. Sein neuestes Buch "La Stirpe del Vino" erzählt von den Ursprüngen vieler italienischer Rebsorten, auch in englischer Sprache erhältlich unter dem Titel "Sangiovese, Lambrusco and other stories".



Sopra, Michele ed Attilio a Taormina Gourmet, col giornalista di vino Daniele Cernilli, col quale hanno condotto una fantastica degustazione verticale di Jassarte (6 annate) che ha entusiasmato i presenti.

Above, Michele and Attilio at Taormina Gourmet, with the wine-journalist Daniele Cernilli, with whom they conducted a fantastic vertical tasting of Jassarte (6 vintages) that has excited the present people.

Oben Michele und Attilio bei Taormina Gourmet mit Daniele Cernilli, mit dem sie eine fantastische vertikale Verkostung von Jassarte (6 Jahrgänge) durchführten, die die Anwesenden begeisterte.



A fine anno sono arrivati i primi giudizi sui nuovi vini delle guide italiane. Tutte le guide a cui abbiamo inviato i vini ci hanno premiato! A novembre abbiamo così partecipato ai diversi eventi.

At the end of the year the first judgments arrived on our new wines in the Italian guides. All the guides to whom we sent the wines rewarded us! In November we took part on various awards events.

Ende des Jahres trafen die ersten Urteile über unsere neuen Weine der italienischen Weinführer ein. Alle Führer, an die wir die Weine sandten, belohnten uns! Im November nahmen wir an den verschiedenen Preisverleihungen teil.



Criseo Bolgheri DOC Bianco 2017 è stato premiato con i TreBicchieri del Gambero Rosso. È un record: è il primo vino Bianco di Bolgheri in assoluto a ricevere questo prestigioso riconoscimento. A sinistra, Michele ed Annalisa alla premiazione a Roma.

Criseo Bolgheri DOC Bianco 2017 has been awarded with the TreBicchieri Award by Gambero Rosso. It is a record: it is the first Bolgheri white wine ever to receive this prestigious award. On the left, Michele and Annalisa at the awards ceremony in Rome.



Der Criseo Bolgheri DOC Bianco 2017 wurde vom Gambero Rosso mit den TreBicchieri ausgezeichnet. Das ist ein Rekord: Es ist der erste Bolgheri-Weißwein, der jemals mit dieser prestigeträchtigen Auszeichnung ausgezeichnet wurde. Links Michele und Annalisa bei der Preisverleihung.

Jassarte 2015 ha ricevuto in agosto la Medaglia d'Oro come miglior vino italiano alla Fiera di Zurigo. La nuova annata 2016 ha ricevuto il massimo punteggio della guida dei sommelier AIS Vitae (4 viti).

Jassarte 2015 received the Gold Medal for best Italian wine at the Zurich Fair in August. The new 2016 vintage received the highest score of the AIS Vitae sommelier guide (4 vines). Below, Annalisa at the awards ceremony.



Jassarte 2015 received the Gold Medal for best Italian wine at the Zurich Fair in August. The new 2016 vintage received the highest score of the AIS Vitae sommelier guide (4 vines). Below, Annalisa at the awards ceremony.

Jassarte 2015 erhielt an der Zürcher Messe im August die Goldmedaille für den besten italienischen Wein. Der neue Jahrgang 2016 erhielt die höchste Punktzahl des AIS Vitae Sommelier Führer (4 Reben).

Unter Annalisa bei der Preisverleihung.



Atis Bolgheri DOC Superiore 2016 ha avuto i massimi riconoscimenti sia dalla guida Bibenda (5 grappoli) che dalla Guida Veronelli (3 Stelle Oro).

Atis Bolgheri DOC Superiore 2016 received the highest awards both from the Bibenda guide (5 bunches) and from the Veronelli Guide (3 Gold Stars).

Atis Bolgheri DOC Superiore 2016 erhielt die höchsten Auszeichnungen sowohl vom Bibenda-Führer (5 Trauben) als auch vom Veronelli-Führer (3 Goldsterne).





LE PROSSIME ANNATE NEXT VINTAGES

Nuovo anno e cambio d'annate. Nei primi mesi del 2020 arriveranno i vini dell'ultima vendemmia 2019, per il **Bacco in Toscana** e **L'Airone Vermentino**. Per i nostri grandi rossi di selezione, **Atis Bolgheri Superiore** e **Jassarte**, arriva l'annata 2016, considerata una delle migliori a Bolgheri degli ultimi decenni. Poi arriveranno anche le nuove annate dei nostri Rossi di Bolgheri, **Antillo** 2018 e il **Rute** 2017, il primo più fresco fruttato e il secondo più elegante e concentrato. Infine, a metà anno circa arriverà il **Criseo Bolgheri Bianco** 2018, complesso e di grande equilibrio. Ci sarà un po' più di disponibilità rispetto al 2017, in cui c'è stata una produzione veramente minima.

*New year and change of vintages. In the first few months of 2020, the wines of the last harvest 2019 will arrive, for the **Bacco in Toscana** and **L'Airone Vermentino**. For our great selection reds, **Atis Bolgheri Superiore** and **Jassarte**, the 2016 vintage arrives, considered one of the best vintages in Bolgheri in the last decades. Then the new vintages of our Rossi di Bolgheri, **Antillo** 2018 and **Rute** 2017 comes, the first fresher, fruity and the second more elegant and concentrated. Finally, in the middle of the year the **Criseo Bolgheri Bianco** 2018 will arrive, complex and of great balance. There will be a little more availability than in 2017, when we had a really low production.*

*Neues Jahr und Wechsel der Jahrgänge. In den ersten Monaten des Jahres 2020 werden die Weine der letzten Weinlese 2019 für **Bacco in Toscana** und **L'Airone Vermentino** auf den Markt kommen. Für unsere roten Spitzenweine, **Atis Bolgheri Superiore** und **Jassarte**, kommt der Jahrgang 2016 auf den Markt, der als einer der besten in Bolgheri in den letzten Jahrzehnten gilt. Dann kommen die neuen Jahrgänge unserer Rossi di Bolgheri, **Antillo** 2018 und **Rute** 2017, der erste frischer, fruchtiger und der zweite eleganter und konzentrierter. Schließlich wird Mitte des Jahres der **Criseo Bolgheri Bianco** 2018 eintreffen, komplex und von großer Ausgewogenheit. Es wird etwas mehr geben als im Jahr 2017, als wirklich eine geringe Menge produziert wurde.*



Grazie di cuore a tutti i nostri clienti ed appassionati dei nostri vini da tutti noi, la famiglia Scienza ed i nostri collaboratori.

Thanks so much to our customers and lovers of our wines, from Scienza family and our staff.

Vielen Dank an alle Kunden und Liebhaber unserer weine von der Familie Scienza und Mitarbeiter.

Katrin Pfeifer,
Michele Scienza,
Annalisa Motta,
Attilio Scienza,
Naida Flaviano,
Jorita Domi,
Durim Domi,
Lorena Guarguaglini,
Jadranka Ilovac

GUADO AL MELO - località Murrotto 130/A - 57022 Castagneto Carducci (LI) Italy
Phone/fax +39 0565 763238 www.guadoalmelo.it info@guadoalmelo.it

Grafica—design by Annalisa Motta; Immagini—Pictures by Katrin Pfeifer, Annalisa Motta