



Guado al Melo RUTE

BOLGHERI DOC ROSSO
2017

Bolgheri è stato per secoli un territorio di fatica, aspro e selvaggio. Oggi è un giardino mediterraneo, dalla bellezza ancora un po' selvatica.

Per noi, è la nostra casa, che ha il profumo dei sentieri di collina nella macchia, del salmastro dei tomboli*, che ha il suono delle onde del mare, degli schiamazzi dei ragazzi che si bagnano nel guado ...

RUTE è questa Bolgheri a noi familiare, che cerchiamo nella terra e nei sassi delle nostre vigne, nel nostro lavoro artigianale.

Michele Scienza

VARIETA': Cabernet sauvignon,
Cabernet franc, Merlot

VIGNA: nasce dalle nostre vigne che si trovano in una piccola valle fra le colline di Bolgheri, con direzione est-ovest, segnata dal torrente Fossa di Bolgheri. Sono sulle prime pendici della collina di Segalari, fra i boschi della macchia mediterranea. Le coltiviamo con sapienza e cura, con sistemi di viticoltura integrata e sostenibile.

CLIMA: mediterraneo, stemperato dai venti tirrenici. Fra le colline vi è il clima più fresco del territorio, con una notevole escursione termica

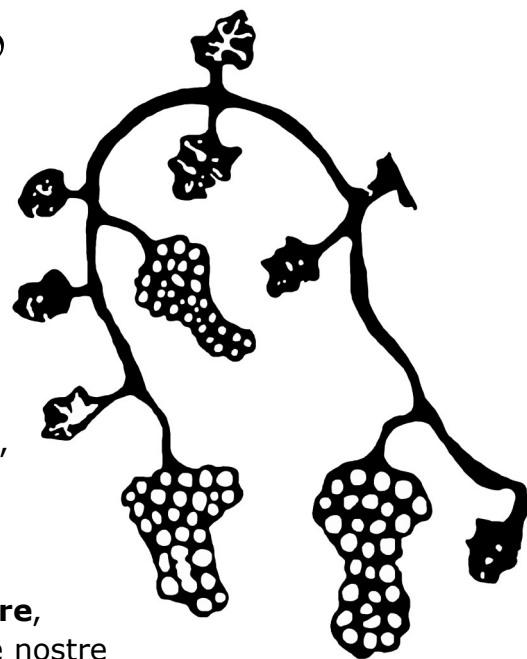
RUTE deriva dalla parola etrusca che significa "rosso". Gli Etruschi sono stati la prima civiltà della nostra terra e i primi viticoltori

estiva fra il giorno e la notte.

Suolo: di origine alluvionale, è profondo e ben drenato, sabbioso-argilloso, con alcuni affioramenti argillosi, ricco di ciottoli.

PRODUZIONE: Selezioniamo le uve delle diverse particelle omogenee di vigna, ciascuna raccolta e lavorata separatamente. La vinificazione è artigianale, fatta con la massima cura e col fine di esaltare le caratteristiche territoriali delle uve. È invecchiato per circa 1 anno in legno non nuovo, sulla feccia fine, con rimescolamenti settimanali. È poi illimpidito con diversi travasi. È affinato in bottiglia per almeno 1 anno, nelle migliori condizioni di conservazione.

ANNATA 2017: è stata contraddistinta da grande siccità, in tutte le stagioni, con temperature estive sopra la media, un poco più fresche a fine agosto. L'aridità ha inibito la produzione delle viti, che è stata infatti molto bassa, ma senza stress eccessivo per le piante, grazie ai nostri suoli e all'età delle vigne. La vendemmia non è stata neppure molto anticipata e le uve hanno mantenuto buoni livelli di acidità. Il Merlot è stato raccolto i primi giorni di settembre, il Cabernet sauvignon gli ultimi giorni del mese ed il primo ottobre. Si è prodotta uva molto sana, selezionata soprattutto per evitare gli acini appassiti. È nato un Rute di concentrazione ma sempre ben equilibrato dalla freschezza, corposo, con aromi eleganti ed intriganti, di buona lunghezza.



Il grappolo è un particolare del disegno che abbiamo scelto come nostro logo, una delle rappresentazioni più antiche di un tralcio di vite trovate in Italia

*tomboli: le dune di sabbia subito dietro alla spiaggia, ricoperte da ginepri e altra flora spontanea, oggi delicati ecosistemi protetti.

Rute è un vino rosso d'affinamento, che può avere una vita lunga se ben conservato. L'ideale è tenerlo a bottiglia coricata, in un luogo fresco e buio. Va servito a circa 18°C, lasciandogli un po' di tempo per aprirsi.

Si abbina ottimamente a piatti dal sapore intenso.

Soc. Agr. Podere GUADO AL MELO s.s. di Scienza Michele e Scienza Attilio

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