

Guado al Melo

ROSA al Melo

Toscana IGT Rosato

E' un rosato nato fra mille cure e coccole. La raccolta non è fatta insieme alle uve per i vini rossi ma un poco prima, al momento migliore della maturazione per questo tipo di vino. Il nome Rosa al Melo esprime un grande legame con noi: nasce a Guado al Melo e da nessuna altra parte può nascere così, per la nostra terra, le nostre uve e l'interpretazione delicata che ne ha dato Michele.

Questi versi di Alda Merini ci hanno ispirato un'etichetta un po' da sogno:

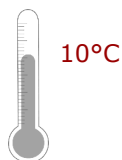
Ho bisogno di sentimenti,
di parole, di parole scelte sapientemente,
di fiori detti pensieri,
di rose dette presenze,
di sogni che abitino gli alberi,
...
Ho bisogno di poesia,
questa magia che brucia la pesantezza
delle parole,
che risveglia le emozioni e dà colori nuovi.



In posizione verticale o orizzontale, in luogo fresco e buio; da consumarsi entro 18 mesi dalla vendemmia.

CONSERVAZIONE

COME SERVIRLO



ABBINAMENTI

Con piatti di pesce saporiti, primi con sughi al pomodoro, pizza, piatti vegetariani, salumi, minestre di cereali e legumi, carni bianche arrosto o in padella, formaggi freschi. Ottimo come aperitivo.



Qualche esempio:

Piatto locale: cacciucco

Ricette italiane: parmigiana, carpaccio di vitello

Cucina internazionale: pollo ai funghi, riso con verdure.



VITIGNI: principalmente Sangiovese, una piccola parte di Merlot e Syrah;

VIGNETO: è un terreno di origine alluvionale, sciolto, profondo e ricco di scheletro. Il clima è mediterraneo ma rinfrescato dai venti tirrenici, con una rilevante escursione termica estiva fra il giorno e la notte. Lavoriamo in modo sostenibile, con i metodi della viticoltura integrata.

PRODUZIONE: si fa una raccolta apposita dell'uva per un rosato di qualità; dopo una pressatura soffice dei grappoli interi, il mosto viene pulito in modo naturale lasciando depositare i torbidi per una notte al fresco. E' vinificato senza correzioni o aggiunte che alterino le caratteristiche originarie delle uve. Segue un breve affinamento di 3 mesi sui lieviti.

PROFILO SENSORIALE



Il colore è un rosa delicato (dato dalla leggera pressatura dei grappoli di uve a bacca nera). Al naso presenta note fruttate di amarena e fragola. In bocca è fresco, sapido e piacevole.