

Gigi Brozzoni

500

Vini

Centro
Italia

Selezione d'eccellenza

ABRUZZO, EMILIA ROMAGNA
LAZIO, MARCHE, TOSCANA, UMBRIA

*A Selection
of First-Class Wines
from Central Italy*

 **SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI**
Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti


Città del Vino
Associazione Nazionale

CIVIN

2009

CASTAGNETO CARDUCCI

PODERE GUADO AL MELO - Jassarte Rosso Toscana

IL VINO: Jassarte è il fiume indicato da Erodoto come confine tra i mondi Ellenico e Persiano. Un nome perfetto per un vino che rappresenta l'incontro tra Oriente ed Occidente, tra vitigni mediterranei e varietà caucasiche; un vino di grande interesse, che regala una beva ricca, piacevole ed intrigante, con evidenti tocchi minerali e di grafite, tannini morbidissimi, acidità briosa e rinfrescante. **DENOMINAZIONE:** IGT **VITIGNI:** vitigni mediterranei e di origine caucasica (a base di syrah, alicante e malvasia nera) **ANNATE CONSIGLIATE:** 2003 e 2005. **ZONA DI PRODUZIONE:** Dalla zonazione del territorio di Bolgheri, condotta tra il 1993 ed il 1995, risulta come i suoli del podere appartengano a due diverse unità di paesaggio: l'unità Castagneto, con contenuti più elevati di argilla e ciottoli, e l'unità Porcarecce, costituita da vecchie alluvioni terrazzate con depositi sabbiosi eolici superficiali. **L'AZIENDA:** Michele Scienza ha ereditato dal padre Attilio la passione per la ricerca. Molti sono i progetti scientifici condotti a Guado al Melo, ma forse il più affascinante è quello dedicato al vigneto sperimentale impiantato con numerose varietà provenienti direttamente dal Caucaso, culla della viticoltura. **TECNICA DI PRODUZIONE:** Vinificazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, seguita da maturazione in barrique di rovere (10% nuove) per 18 mesi sulle fecce fini. Terminano l'affinamento almeno 6 mesi di bottiglia.

THE WINE: Jassarte is the river indicated by Herodotus as the boundary between the Hellenic and Persian worlds. It is the perfect name for a wine that represents the encounter between East and West, between Mediterranean grape varieties and Caucasian ones. It is a wine of great interest, one that regales a rich, pleasing and intriguing beverage with evident mineral and graphite touches, very soft tannins, and lively, fresh acidity. **APPELLATION:** IGT. **GRAPE VARIETIES:** Mediterranean and Caucasian varieties (based on Syrah, Alicante, and Malvasia Nera). **RECOMMENDED VINTAGES:** 2003, 2005. **PRODUCTION ZONE:** From the zoning of the Bolgheri territori, which was carried out between 1993 and 1995, it was found that the soils of the farm belong to two different landscape units: the Castagneto unit, with higher contents of clay and pebbles, and the Porcarecce, which consists of old terraced alluvions with surface sandy Aeolian deposits. **THE ESTATE:** Michele Scienza inherited a love for research from his father Attilio. They conducted many scientific projects at Guado al Melo, but perhaps the most fascinating was the one dedicated to the experimental vineyard planted with numerous grape varieties coming directly from the Caucasus, the cradle of viticulture. **PRODUCTION TECHNIQUES:** Wine making takes place in stainless-steel vats at a controlled temperature, and is followed by maturation over the fine lees in (10% new) oak barriques for 18 months. The procedure concludes with bottle refining for at least 6 months.

VIA PER LAMENTANO - 57022 CASTAGNETO CARDUCCI (LIVORNO)
TEL 0565/763238, FAX 0565/763238 - info@guadoalmelo.it - www.guadoalmelo.it

CASTAGNETO CARDUCCI

PODERE GUADO AL MELO - Bolgheri Superiore

IL VINO: Nasce da uve raccolte in micro-aree di vigneto eccezionalmente vocate ad una produzione di eccellenza e si traducono in un vino dalla delicata e fragrante impronta floreale, dal frutto polposo e maturo avvolto in una suggestione balsamica e in una ricca speziatura che si fonde ai tannini conferendo sapidità, volume e lunga persistenza. **DENOMINAZIONE:** DOC

VITIGNI: cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot

ANNATE CONSIGLIATE: 2003, 2004 e 2005. **ZONA DI PRODUZIONE:** Il corpo principale del podere, con i suoi 9 ettari di vigneto, si distende sulle prime pendici collinari, compreso tra la macchia mediterranea e la fossa di Bolgheri. Si tratta di un luogo di antiche frequentazioni, come testimonia il ritrovamento dei resti di un forno fusorio etrusco.

L'AZIENDA: Il podere Guado al Melo era un tempo parte della storica proprietà Espinassi Moratta, sorta alla metà del Settecento, ed era conosciuto come "Vigneto di S. Maria", posto nelle vicinanze del guado da cui prende il nome.

TECNICA DI PRODUZIONE: Vinificazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, seguita da maturazione in barrique di rovere (10% nuove) per 20 mesi sulle fecce fini. Terminano l'affinamento almeno 9 mesi di bottiglia.

THE WINE: This wine originates from grapes harvested in micro areas of vineyard that are exceptionally dedicated to a production of excellence, and are translated into a wine with a delicate and fragrant floral stamp, fleshy, ripe fruit enveloped in a balsamic suggestion and in an abundant spiciness that merges with the tannins, thus conferring sapidity, volume and long persistence. **APPELLATION:** DOC.

GRAPE VARIETIES: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

RECOMMENDED VINTAGES: 2003, 2004, 2005. **PRODUCTION ZONE:** The main body of the farm, with its 9 hectares of vineyard, extends over the bottom hill slopes included between the Mediterranean maquis and the trench of Bolgheri. This is a place of ancient frequentations, as testified by the finding of the ruins of an Etruscan smelting furnace.

THE ESTATE: The Podere Guado al Melo was once a part of the historic property Espinassi Moratta, which rose in the middle of the 18th century. It was known as the "Vigneto di Santa Maria", located as it was in the vicinity of the ford from which it takes its name.

PRODUCTION TECHNIQUES: Wine making takes place in stainless-steel vats at a controlled temperature, and is followed by maturation in (10% new) oak barriques for 20 months over the fine lees. The refining concludes with at least 9 months in the bottle.

VIA PER LAMENTANO - 57022 CASTAGNETO CARDUCCI (LIVORNO)
TEL 0565/763238, FAX 0565/763238 - info@guadoalmelo.it - www.guadoalmelo.it