

PODERE GUADO AL MELO

PODERE GUADO AL MELO

Via per Lamentano – 57022 Castagneto Carducci (LI) – Tel 349-3256779

Fax 0586-679038 – www.guadoalmelo.it – info@guadoalmelo.it

Anno di fondazione : 2000

Proprietà : Michele Scienza

Enologo: Michele Scienza

Totale bottiglie prodotte: 35.000

Ettari totali vitati di proprietà: 9 + 2.5 in affitto

Vendita diretta prevista: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi ad Annalisa Motta Scienza

Come arrivarci: dalla SS1 Aurelia, uscire a Donoratico e proseguire per Castagneto Carducci. Immettersi quindi sulla Via Bolgherese e seguire le indicazioni aziendali.

Creata da Attilio Scienza e gestita dal figlio Michele, l'azienda agricola è stata concepita secondo criteri che hanno permesso di ottenere, ad appena 4 anni dalla sua nascita, vini di ottimo livello: bassissime rese (30-40 quintali per ettaro), alta densità d'impianto, lotta integrata e territorio vocato. Fra i progetti per il futuro, è da segnalare la creazione di una biblioteca di oltre 15.000 volumi, raccolti da Attilio Scienza e tutti dedicati al vino all'interno del centro aziendale realizzato per accogliere i visitatori.

BOLGHERI ROSSO 2002

3 grappoli

Tipologia: Rosso DOC – **Uve:** Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 15%. Sangiovese 5% - **Gr.** 13% . € 17 – **Bottiglie:** 33.000 – Rubino, consistente, vira verso il granato sull'inghia. All'olfatto la prugna e i frutti neri in confettura si integrano piacevolmente a una speziatura di vaniglia e zenzero, su un fondo delicato di rosa. Al gusto sfoggia un bell'equilibrio fra la morbidezza sobria, l'alcol non prepotente, i tannini dolcemente decisi e una sapidità discreta. Finale amarascato e corpo soddisfacente. Fermentazione malolattica e maturazione in barrique, nuove per il 10%, con permanenza sui lieviti per 8-9 mesi. Affinato in bottiglia per altri 4. Con faraona arrosto.

GUADO AL MELO 2002

3 grappoli

Tipologia: Bianco IGT – **Uve:** Vermentino 100% - **Gr.** 12.5% . € 13.50 – **Bottiglie:** 2.500 – Giallo dorato pieno, arricchito da screziature topazio. Al naso note di albicocca e susina gialla mature, ginestra, un accenno mellifluido ed un intenso fondo minerale. L'equilibrio è giocato su una morbidezza e una sapidità innegabili, con la freschezza discreta a vivacizzare il tutto. Di corpo, ha coerenza gusto-olfattiva e finale medio lungo. Appassimento del 10% delle uve e permanenza sui lieviti per 6 mesi. L'85% del vino è maturato in acciaio per 9 mesi, il restante in barrique di rovere al 2° passaggio per 6. Segue breve affinamento in bottiglia. Da abbinare con la ribollita.