

# Podere Guado al Melo

## PODERE GUADO AL MELO

Via per Lamentano - 57022 Castagneto Carducci (LI)

Fax 0586 679038 - [www.guadoalmelo.it](http://www.guadoalmelo.it) - [info@guadoalmelo.it](mailto:info@guadoalmelo.it)

**Anno di fondazione:** 2000

**Proprietà:** Michele Scienza

**Enologo:** Michele Scienza

**Totale bottiglie prodotte:** 80.000

**Ettari totali vitati di proprietà:** 9 + 3 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.

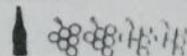
*Il lavoro di ricerca del Professor Attilio Scienza e di suo figlio Michele sulle varietà provenienti dal Caucaso, il centro primario di domesticazione della vite, si può finalmente "assaggiare" nell'ultimo vino nato a Guado al Melo. Frutto di un assemblaggio di 40 diversi vitigni mediterranei e caucasici, il Jassarte, porta in sé una miriade di sensazioni olfattive, che precedono una fase gustativa dalla lunga PAI. Ottima performance anche per il Guado al Melo bianco, ben concepito, dall'essenza costiera.*

## JASSARTE 2003



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** 40 diverse varietà mediterranee e caucasiche - **Gr.** 13% - € 19,50 - **Bottiglie:** 3.000 - Rubino tenue di valida concentrazione. Naso stratificato, dove lentamente le sensazioni odorose si susseguono cangianti. Frutti di bosco in confettura, note di moka e anice stellato, odori balsamici di resina, di tabacco, di caramelle alla viola. Meno detonante ma completo al palato, dove il croccante fruttato avvolge il tannino fitto e maturo, trascinandolo l'onda di sensazioni in un lungo finale. Per 20 mesi è maturato in barrique di rovere francese. Assolutamente su filetto di cinghiale al mirto.

## GUADO AL MELO 2003



**Tipologia:** Bianco Igt - **Uve:** Vermentino 80%, Viognier 20% - **Gr.** 13% - € 13,50 - **Bottiglie:** 3.600 - Paglierino dorato, molto solare, ha naso fruttato di pesca matura, aromi di albicocca, toni di timo e una nota di camomilla a latere. In bocca è delicato, con gli aromi fruttati in evidenza che annunciano in piena armonia gustativa, sensazioni fresche e sapide. Vinificato e maturato per 6 mesi in acciaio e in barrique. Stupendo su seppie ripiene in salsa di zafferano.

## BOLGHERI ROSSO 2003



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20% - **Gr.** 13% - € 17 - **Bottiglie:** 24.000 - Rubino cupo, impenetrabile. Assolutamente nitido il profilo olfattivo, perfettamente maturo. Sensazioni di ciliegia, frutta selvatica, ribes nero in prevalenza, sentori mentolati e di bacche di ginepro, imprimono un soddisfacente ritmo. Levigato al gusto, mai aggressivo, con tannino ben fuso alla morbidezza, invita prontamente ad essere riassaggiato. Maturazione in barrique con sosta di 12 mesi. Su fegatelli di maiale.

**BOLGHERI ROSSO ANTILLO 2003** - Sangiovese 70%, a.v. 30% - € 8



Macchia marina e pepe nero. Ricco il gusto. Pappardelle al sugo di castrato.