

# Podere Guado al Melo

Via per Lamentano - 57022 Castagneto Carducci (LI)  
Tel. e 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

**Bottiglie prodotte:** 80.000

**Ettari vitati di proprietà:** 9 + 3 in affitto

**Vendita diretta:** 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.

*Lo stile dei vini di Michele Scienza comincia ad essere riconoscibile; la salda volontà di voler trasferire il terroir bolgherese nel bicchiere è, a nostro avviso, ben riuscita. A tempo di record, l'appassionato enologo sta raggiungendo quella maturità stilistica che normalmente tarda ad arrivare nelle aziende così giovani. La produzione tipica della costa toscana si fa apprezzare per la pulizia con cui esprime i suoi aromi e per la compostezza gustativa. L'opera di recupero di varietà mediterranee e caucasiche si può "assaggiare" nel Jassarte, un ensemble di 40 (!) vitigni ottimamente integrati tra loro.*

## JASSARTE 2004



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** varietà mediterranee e caucasiche - **Gr.** 13% - € 27 - **Bottiglie:** 5.000 - Naso pieno di fisicità, costellato di profumi di ciliegia, tamarindo, pepe rosa e tabacco. Totale rispondenza al gusto, dove un tannino ben sciolto conduce ad un finale persistente. 18 mesi in barrique. Filetti di lepre al kirsch.

## BOLGHERI SUPERIORE 2003



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc - **Gr.** 13% - € 27 - **Bottiglie:** 10.000 - Naso di terroir, con in evidenza prugna, mirto e cedro. Ben modulato al gusto, tannino ricco e di buona trama. Chiusura fumé. 20 mesi in barrique. Petto d'anatra agli aromi.

## BOLGHERI ROSSO 2004



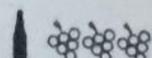
**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20% - **Gr.** 13% - € 17 - **Bottiglie:** 20.000 - Un filo selvatico attraversa il bel quadro fruttato di more e ribes, ben arricchito dal rovere. Caldo e succoso in bocca, equilibrato. Un anno in barrique. Pappardelle al cinghiale.

## BOLGHERI ROSSO ANTILLO 2004



Sangiovese 70%, a.v. 30% - € 9 - La sua forza è nei profumi fruttati, con le sensazioni di macchia marina a completare il tutto. Gustoso al palato, in sano equilibrio. In barrique per 8 mesi. Parmigiana.

## GUADO AL MELO 2004



Vermentino 80%, Viognier 20% - € 13,50 - Incalzanti profumi di pesca e albicocca disidratata, maggiorana e fiori di campo. Bocca vibrante, ricca di sapidità. Vinificato in acciaio e barrique. Risotto alla pescatora.