

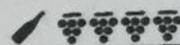
Podere Guado al Melo

Via per Lamentano - 57022 Castagneto Carducci (LI)
Tel. e Fax 0565 763238 - www.guadoalmelo.it - info@guadoalmelo.it

Anno di fondazione: 1999 - **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.

Dallo "stracciabraghe" al caprifoglio, dal leccio alla quercia da sughero, e ancora pungitopo, ginestra, ginepro, mirto, alloro e lentisco. La macchia mediterranea è parte integrante del Jassarte di Michele Scienza, produttore ed enologo originario del Trentino che, con il padre Attilio, ha reimpiantato le vigne nel 1999, nel comune di Castagneto Carducci, con un'impostazione orientata al basso impatto ambientale. Sono vini di terroir, i suoi; e la qualità si esprime anche nei vini più tipicamente bolgheresi, con pulizia ed equilibrio gustativo. Di prossima apertura di un museo del territorio e della storia del vino.

JASSARTE 2005



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** varietà mediterranee e caucasiche - **Gr.** 13% - € 22 - **Bottiglie:** 3.000 - Il Caucaso brontolone e il Mediterraneo riparato si fondono in questo vino dagli splendidi profumi di ciliegia, agrumi, caffè, torroncino, tabacco e variopinte spezie dai nomi impronunciabili. Superbo l'equilibrio che i 40 (!) vitigni registrano al palato ed esemplare il tannino che conduce il piacere lungo il percorso soave della persistenza gustativa. 18 mesi in barrique. Spiedino di manzo alle spezie del Caucaso.

BOLGHERI SUPERIORE 2004



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc - **Gr.** 13% - € 28 - **Bottiglie:** 12.000 - Rubino denso. Il naso si riempie esultante di note saporite di prugna, impalpabili di violetta e di sentori di pasticceria. Poi l'eucalipto affiora suadente e la noce moscata occhieggia indiscreta. Tannini morbidi e ben dosati sono scortati da una piacevole sapidità e lasciano la bocca piena in una prolungata persistenza. 20 mesi in barrique. Agnello stufato all'aceto balsamico.

BOLGHERI ROSSO 2005



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20% - **Gr.** 13% - € 17 - **Bottiglie:** 22.000 - Rubino. More e caldo ginepro sono ricoperti da una spolverata di cacao. La gustosa masticabilità fa da contorno alla piacevole freschezza del tono fruttato e lascia presagire una tenace crescita. Un anno in barrique. Petti d'anatra con verdure.

ANTILLO 2005 - Sangiovese 70%, a.v. 30% - € 9



Rosse amarene succose e note sospirate di sottobosco solleticano il naso ed invitano all'assaggio. Un corretto equilibrio riempie la bocca, accompagnato dal piacevole ritorno dell'amarena. In barrique per 8 mesi. Costine di maiale alle erbe aromatiche.

GUADO AL MELO BIANCO 2005 - Vermentino 80%, Petit Manseng 20%
€ 14 - Tenera pesca gialla insaporita da spruzzi di maggiorana, resina e tocchi salmastri. Note che riaffiorano anche al gusto, sostenute da piacevole freschezza. Vinificato in acciaio e barrique. Spaghetti alle vongole.