

Podere Guado al Melo

Loc: Murrotto, 130A - 57022 Castagneto Carducci (LI)
Tel. e Fax 0565 763238 - www.guadoalmelo.it - info@guadoalmelo.it

Anno di fondazione: 1999 - **Proprietà:** Michele e Attilio Scienza
Fa il vino: Michele Scienza - **Bottiglie prodotte:** 150.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 9 + 6 in affitto - **Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Gabriella Gianini o Katrin Pfeifer - **Come arrivarci:** dalla SS1 Aurelia, uscire a Donoratico e proseguire per Castagneto Carducci. Immettersi quindi sulla Via Bolgherese e seguire le indicazioni aziendali.

Assaggiare i vini prodotti dal celebre Professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti viventi di zonazione vitivinicola, e da suo figlio Michele è come tuffarsi in un viaggio culturale. Cura maniacale nella gestione del vigneto e soprattutto sperimentazione, sono i punti cardine su cui si fonda la condotta aziendale. Quest'anno è la volta del Bolgheri Superiore, che con avvolgente sinuosità d'insieme e una prova invidiabile s'impone sul resto della produzione. Sempre divertente il Jassarte, blend di vitigni di origine mediterranea e caucasica, un vino dalla forte connotazione culturale che unisce le varietà che hanno fatto la storia della viticoltura. Dall'etichetta d'ispirazione dichiaratamente futurista il Bacco in Toscana, dedicato al poema di Francesco Redi, medico, scienziato e letterato toscano del '600, un inno al vino schietto da bere in allegria.

BOLGHERI SUPERIORE 2006

Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Cabernet Sauvignon 80%, Cabernet Franc 10%, Merlot 10% - **Gr.** 13% - € 28 - **Bottiglie:** 8.000 - Intenso rubino con sfumature violacee. Al naso bellissimi toni di agrumi, cassis e lamponi su uno sfondo di vaniglia e macchia marina. Sorso intriso di morbidezza e rotondità, dal tannino vellutato. Valida persistenza. 24 mesi in barrique. Ossobuco alla milanese.

JASSARTE 2007

Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** n.d. - **Gr.** 13% - € 22 - **Bottiglie:** 3.000 - Splendido rubino dai riflessi porpora. Su trama olfattiva di essenze balsamiche, si insinuano sensazioni di more di gelso, mirto, ciliegia, accenti di rosa rossa, toni agrumati e macchia mediterranea. Di corpo, rinfrescato da ponderata acidità e completato da un tannino ben espresso. 24 mesi in barrique. Quaglie al timo.

BOLGHERI ROSSO 2007 - Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20%
€ 17 - Veste rubino dal bordo sfumato, ha profumi di frutta selvatica, sensazioni vegetali, geranio e liquirizia. Rimarca freschezza in una struttura avvolta da tannino rotondo e da pingue morbidezza. Maturato 12 mesi in barrique. Fettuccine al ragù.

BACCO IN TOSCANA 2006 - Sangiovese 80%, Syrah 20% - € 9
Rubino. Naso ben diretto da toni di visciole e amarene, poi sensazioni di liquirizia e mallo di noce. In bocca è campione di bevibilità, con tannini dal dolce profilo e netta rispondenza fruttata. Un anno in barrique. Grigliata mista.

BOLGHERI ROSSO ANTILLO 2007 - Sangiovese 70%,
Cabernet Sauvignon 20%, Petit Verdot 10% - € 12 - Rubino splendente. Naso diretto da profumi vegetali, note di more, mirto e pepe verde. In bocca sapidità e freschezza a contrastare buona morbidezza. Un anno in barrique. Stracotto al sugo.

GUADO AL MELO BIANCO 2007 - Vermentino 80%, Petit Manseng 20%
€ 14 - Paglierino luminoso, caldi toni di frutta bianca matura e begli spunti di gelsomino. Sorso equilibrato, di bella morbidezza. Barrique. Orata alla palermitana.