

Duemilavini 2011

Podere Guado al Melo

Accostandosi ai vini di Michele Scienza si ha una bellissima e precisa sensazione: chiudendo gli occhi e facendo roteare il calice per poi tuffarci il naso, ci si sente proiettati nel terroir di Bolgheri. I suoi prodotti rispecchiano fedelmente questa magica terra, ricchi di mineralità e, soprattutto personalità e caratterizzati per la pulizia con cui esprimono i propri aromi. Ineccepibile all'assaggio, in questa edizione, in cui il Bolgheri Superiore raggiunge l'eccellenza, affascinante esempio di potenza e leggiadria.

Bolgheri Superiore Atis 2007 5 grappoli

Rubino scintillante dai riflessi granato. Ampio spettro olfattivo che sa di terroir, giocato su intensi toni minerali e fruttati, floreali di violetta e peonia, macchia mediterranea e incenso. Colpisce l'assaggio per la sua leggerezza, nonostante la struttura, in perfetto equilibrio tra vena acida e supporto tannico, chiude lungo e delicatamente ammandorlato. Due anni in barrique. "Susci" di chianina al rosmarino.

Bolgheri Rosso Rute 2008 4 grappoli

Splendida veste rubino che regala profumi di piccoli frutti rossi, fiori macerati e delicato sottobosco, vivaci note speziate e minerali che chiudono con uno spunto selvatico. Corroborante e pieno al palato, ha fine trama tannica e persistenza fruttata. Un anno in barrique. Lepre in salmì.

Bolgheri Rosso Antillo 2008 3 grappoli

Rubino luminoso. Amarena e sottobosco che cedono il passo a cenni vegetali, balsamici e di macchia mediterranea. Minerale e fresco, offre tannini vellutati e scia sapida di chiusura. Un anno in barrique. Braciola.

Bacco in Toscana 2007 3 grappoli

Fulgido rubino, quindi amarena, mora e cardamomo su fondo minerale di grafite. Strutturato e in buon equilibrio acido-tannico, ha discreta eco fruttata. Un anno in barrique. Salsicce e patata al forno.

Guado al Melo Bianco 2008 3 grappoli

Oro luminoso dai profumi di zagara, resina di pino, nespola e sbuffi minerali. Fresco e sapido al palato, chiude lungo su note boisé, 9 mesi in barrique. Sarago al forno.