

## Vitae 2015

### Guado al Melo

Guado al Melo è un'azienda vinicola sulle colline della costa toscana, nel cuore della DOC Bolgheri. E' curata da Michele Scienza e dalla sua famiglia, ricchi dell'esperienza di diverse generazioni. L'azienda è condotta secondo i principi di un'agricoltura sostenibile e salubre. I vini sono prodotti in modo tradizionale, senza aggiunte o manipolazioni che alterano le caratteristiche naturali delle uve. La cantina è celata sotto una bassa collina, ricoperta da ulivi e da piante della macchia mediterranea.

Bolgheri Superiore Atis 2011                      3 viti

Rosso rubino con buona consistenza. Al naso nitido riconoscimento di frutta e fiori rossi, emergono poi le spezie, chiodi di garofano e una nota balsamica di menta. In bocca si percepisce una discreta morbidezza accompagnata da un piacevole tannino. Acciaio per la vinificazione, maturazione in barrique per 24 mesi. Pecorino stagionato.

Guado al Melo Bianco 2012                      2 viti

Il colore è giallo paglierino con nitidi riflessi dorati. All'olfatto fiori gialli, frutta esotica matura ed erbe aromatiche come rosmarino e salvia. In bocca è ben equilibrato con un'importante nota alcolica, buona persistenza con finale lungo. Tagliatelle al ragù bianco di coniglio.

Jassarte 2011                      2 viti

Rosso rubino di buona consistenza. Al naso si percepiscono frutti e fiori rossi accompagnati da spezie, pepe bianco e nota balsamica di alloro. In bocca il vino ha un buon equilibrio e intensità gustativa. Hamburger di chianina alla griglia.

Bolgheri Rosso Rute 2012                      2 viti

Rosso rubino con leggera venatura granato. Al naso spicca la frutta rossa matura, amarena e fiori come la viola, nitida nota vegetale e la speziatura dolce. In bocca è caldo con una buona morbidezza e un tannino elegante. Buona l'intensità e la persistenza gustativa. Sosta 12 mesi in legno e 6 in bottiglia. Salumi toscani.