

Emanuele Pellucci - Alfredo Palmieri

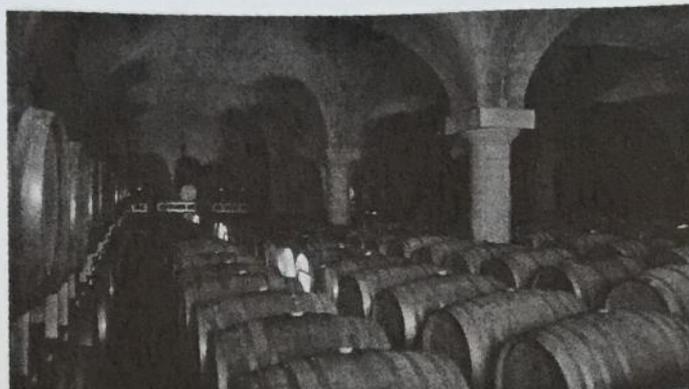
Vini & Ristoranti *di* Toscana



TUSCA EDIZIONI

Podere Guado al Melo

Michele Scienza, figlio d'arte nel mondo del vino, ha scelto la Toscana, e Bolgheri in particolare, per creare la propria azienda e i propri vini. Una scelta azzeccata perché in pochi anni è riuscito a fare di Podere Guado al Melo un marchio importante in quest'area



che negli ultimi tempi è diventata una delle più prestigiose d'Italia. Un progetto importante, il suo, con un occhio alla qualità e un altro alla difesa dell'ambiente, senza dimenticare l'aspetto culturale grazie ad un museo e ad un vigneto didattico destinati all'accoglienza dei visitatori. La superficie a vigneto è di 15 ettari, 9 dei quali in un unico corpo situato sulle prime pendici delle colline di Castagneto Carducci. Podere Guado al Melo è impegnato in vari progetti, in collaborazione con aziende ed università, per la sperimentazione in vigneto di pratiche colturali innovative, finalizzate alla qualità del prodotto ed ad un'agricoltura sempre più sostenibile. Le varietà coltivate sono Cabernet Sauvignon e Franc, Sangiovese e Vermentino. Altri vitigni mediterranei e di origine caucasica arricchiscono la complessità varietale del podere. La forma d'allevamento è il cordone speronato con un'elevata densità di viti per ettaro (circa 8mila) e da una bassa resa. La cantina interrata è ben inserita nel paesaggio, con una

struttura semplice ma espressiva capace di coniugare estetica e funzionalità. Luogo di produzione del vino ma anche di conoscenza, attraverso la biblioteca (in completamento), il piccolo museo, i convegni, le degustazioni, ma soprattutto attraverso le persone che la animano.

La gamma di vini comprende quattro rossi e un bianco. Tre dei rossi rientrano nella Doc Bolgheri: Antillo, Guado al Melo e Guado al Melo Superiore. Il quarto, Jassarte Igt Toscana, è un vino molto particolare perché ottenuto da un blend di una quarantina di varietà mediterranee (tra cui Syrah, Alicante e Malvasia nera) e caucasiche; matura per 18 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia. Il bianco, prodotto in quantità limitata, è un Igt Toscana a base Vermentino e altre varietà bianche, matura per 6 mesi in barriques e affina per altri 12 mesi in bottiglia. La produzione complessiva è di circa 150mila bottiglie all'anno.



La forma d'allevamento è il cordone speronato con un'elevata densità di viti per ettaro (circa 8mila) e da una bassa resa. La cantina interrata è ben inserita nel paesaggio, con una

**PODERE GUADO AL MELO
SOCIETA' AGRICOLA s.r.l.**

Località Murrotto 130/A
57022 Castagneto Carducci (LI)

Tel. e Fax 0565 763238

info@guadoalmelo.it

www.guadoalmelo.it

**Possibilità di visite guidate,
degustazioni e vendita diretta**