

Winenews - the Pocket Wine Web Site in Italy

Dettaglio

in Fermo Email (N. 33)

Fermo Email

Guado al Melo, Toscana Igt Jassarte 2004

Sono stato di recente nella cantina bolgherese di Guado al Melo, dove ho avuto come anfitrione il Prof. Attilio Scienza (padre di Michele, titolare dell'azienda). Ho assaggiato, tra gli altri, il Jassarte 2004 (nome greco del fiume che segnava il confine fra mondo ellenico e Asia), blend di circa 30 vitigni mediterranei e caucasici (Syrah, Alicante, Malvasia Nera, Tempranillo, Grenache, Mourvedre, Ratzeli ...). Al naso, possiede profumi di frutti di bosco, ma anche di fiori, spezie, salvia e rosmarino. In bocca, è un vino soffice, rotondo e sottile. Interessante il rapporto qualità/prezzo: una bottiglia in cantina costa 16 euro.

Paolo Neri
enonauta