



Guado al Melo

Vignaioli *vintners* in the Bolgheri DOC - Toscana



“Beviamo.
Perché aspettare le lucerne?

Breve è il tempo.
O amato fanciullo,
prendi le grandi
tazze variopinte
perché il figlio di Zeus
e di Semele diede
agli uomini il vino
per dimenticare i dolori.
Versa due parti di
acqua e una di vino;
e colma le tazze
fino all'orlo: e l'una
segua subito l'altra.

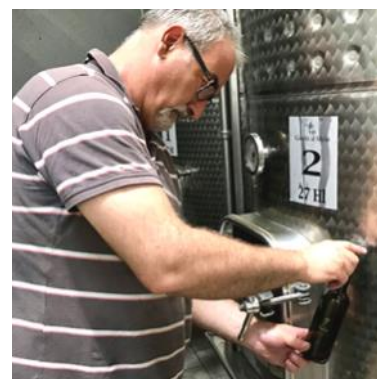
Alceo (VII-VI sec. a.C.)



LA VENDEMMIA 2018

di Michele Scienza

Dopo un 2017 che aveva messo a dura prova le vigne per la forte siccità, il 2018 è stata un'annata di ripresa. Il nuovo anno è cominciato con tante piogge e con punte di freddo insolite per la nostra zona (prima però del germogliamento). La primavera è stata anch'essa molto piovosa, al punto da rendere necessaria una particolare cura per prevenire la peronospora, con i migliori sistemi sostenibili di viticoltura integrata. La situazione climatica ci ha spinti a lavorare la vigna a filari alterni, per togliere compattezza al suolo dopo un 2017 così arido, aiutando le radici a respirare meglio e il terreno ad assorbire l'acqua in eccesso. Dopo una regolare fioritura, l'estate è proceduta come al solito, calda e siccitosa, fino alla raccolta, con solo alcuni temporali che hanno dato un po' di respiro, senza creare problemi. La buona disponibilità d'acqua e il sole estivo hanno garantito equilibrio delle viti e una grande struttura e concentrazione. La maturazione è stata molto regolare e anche molto lunga. Abbiamo iniziato la vendemmia più tardi del solito, il 10 settembre col Campo Bianco (Criseo), il 16 lo Syrah (un rosso precoce). Nella seconda metà del mese c'è stato un provvidenziale abbassamento delle temperature, che sicuramente aggiungerà molta eleganza e complessità all'annata: pur con sole intenso, il vento di grecale ha abbassato le temperature di 10 gradi (dai 32°C iniziali a circa 21°C) e pulito da ogni umidità residua. Il Merlot non è mai maturato così tardi, l'ultima settimana di settembre, seguito poi da tutti gli altri. Si è finito il 30 settembre.



GRAPE HARVEST 2018

by Michele Scienza

After a 2017 that had put to the test the vines with a severe drought, 2018 was a year of recovery. The new year began with a lot of rains and with unusual cold temperatures for our area (but before the budding). Also Spring has been very rainy, so much that we needed special care to prevent downy mildew, with the best sustainable systems of integrated viticulture. The climatic situation has led us to work the soil of the vineyard in alternate rows, to remove compactness to the soil after the so drought 2017, helping the roots to breathe better and the soil to absorb the excess of water. After a regular flowering, summer proceeded as usual, warm and dry until harvest, with only a few thunderstorms that gave a little refreshment, without creating problems. The good availability of water and the summer sun guaranteed the balance of the vines and a great structure and concentration. The maturation was very regular and also very long. We started the harvest later than usual, on September 10th with Campo Bianco (Criseo), on the 16th Syrah (an early ripening red grape). In the second half of the month there was a providential decrease of the temperatures that will surely add a lot of elegance and complexity to the vintage: even with intense sun, the northeast wind has lowered the temperatures by 10 degrees (from the initial 32°C to about 21°C) and cleaned of any residual humidity. Merlot never matured so late, the last week of September, followed by all the others. The harvest ended on September 30th.



“ **Let us drink!
Why wait for the lamps?
There's but a finger left of daylight.
Take down the large cups,
overwrought:
The son of Zeus and Semele
gave wine to men,
for oblivion of sorrow.
Mix wine and water – two to one-
then fill to the brim,
let one cup
force back another.**

Alcaeus of Mytilene (VII-VI c. BC)



DIE WEINLESE 2018

Michele Scienza



Nach dem Jahr 2017, welches die Reben mit einer schweren Dürre belastet hatte, war 2018 ein Jahr der Erholung. Das neue Jahr begann mit vielen Regenfällen und ungewöhnlichen kalten Temperaturen für unser Gebiet (aber vor dem Austrieb). Der Frühling war auch sehr regnerisch, soweit dass es beson-

dere Sorgfalt erforderte um den Falschen Mehltau zu verhindern, mit den besten nachhaltigen Systemen des integrierten Weinbaus. Die klimatische Situation hat uns dazu bewegt, den Boden im Weinberg in abwechselnden Reihen zu bearbeiten, um die Bodenkompaktheit nach dem dürren Jahr 2017 zu lockern, damit die Wurzeln besser atmen und der Boden das überschüssige Wasser absorbieren konnte. Nach einer regelmäßigen Blüte verlief der Sommer wie üblich, heiß und trocken bis zur Ernte, mit nur ein paar Stürmen, die ein wenig Erfrischung gegeben haben, ohne irgendwelche Probleme zu verursachen. Die gute Verfügbarkeit von Wasser und die Sommersonne garantierten das Gleichgewicht der Reben und eine großartige Struktur und Konzentration. Die Reifung war sehr regelmäßig und auch sehr lang. Wir begannen die Ernte später als üblich, am 10. September mit dem Campo Bianco (Criseo), am 16. September mit Syrah (eine frühreife rote Rebsorte). In der zweiten Hälfte des Monats gab es einen willkommenen Rückgang der Temperaturen, der sicherlich viel Eleganz und Komplexität dem Jahrgang hinzufügt: trotz intensiver Sonne hat der Nordostwind die Temperatur um 10 Grad gesenkt (von anfänglichen 32°C bis etwa 21°C) und die verbliebene Luftfeuchtigkeit vertrieben. Der Merlot reifte nie so spät, in der letzten Septemberwoche, gefolgt von allen anderen. Die Lese endete am 30. September.



“ Lasst uns trinken. Wozu harren des Lichts!

Kurz ist die Tageszeit!

Auf, o Knabe, und bring große Pokal,
welche die Kunst geziert.

Denn schmerzstillenden Wein
schenkte der Sohn Zeus und der Semele
allen Sterblichen.

Drum mischend den Trank,
spende mir Eins und Zwei vollauf,
dass aus dem Kopfe treibe
einer den anderen Freudenkelch.

Alkaios von Lesbos (VII-VI V.C.)



Il vino non nasce solo in vendemmia, momento comunque determinante, **ma da un anno intero di cura e lavoro in vigna e in cantina**. Tutto l'anno siamo impegnati a svolgere al meglio il nostro lavoro, fatto in modo **artigianale** e **sostenibile**. **Artigianale significa**: lavorare molto con le mani ed i propri sensi nel prendere le decisioni, con tanta esperienza e competenza, con la cura del dettaglio, senza aggiungere nulla all'uva (dopo un lavoro accurato in vigna), se non il minimo indispensabile di solforosa. **Sostenibile significa** che usiamo i migliori metodi al momento disponibili di viticoltura integrata, quelli che garantiscono la miglior qualità produttiva col più basso impatto ambientale misurato.

The wine is not only made in harvest, however it's a decisive moment, **but from a whole year of care and work in the vineyard and in the cellar**. Throughout the year we are committed to make our work in the best possible way, done in an **artisanal** and **sustainable** way. **Artisanal means** working a lot with the hands, with the senses in making decisions, with a lot of experience and competence, with attention to detail, without adding anything to the grapes (after careful work in the vineyard), if not the minimum necessary of sulphites. **Sustainable means** that we use the best methods currently available for integrated viticulture, those that guarantee the best production quality, measuring the lowest environmental impact.

Der Wein wird nicht nur in der Ernte gemacht, welches jedoch ein entscheidenden Moment ist, sondern von einem ganzen Jahr der Pflege und Arbeit im Weinberg und im Keller. Während des

Michele con i figli (*with his sons*) Giovanni (17) e Federico (11).



Lotta biologica alla tignoletta. *Biological control of vine moth. Biologischer Kampf gegen die Wein Motte.*



ganzen Jahres sind wir bestrebt, unsere Arbeit auf handwerkliche und nachhaltige Weise bestmöglich auszuführen. **Handwerklich bedeutet**, viel mit den Händen zu arbeiten, mit den Sinnen um Entscheidungen zu treffen, mit viel Erfahrung und Kompetenz, mit Liebe zum Detail, ohne den Trauben etwas hinzuzufügen (nach sorgfältiger Arbeit im Weinberg), ausser das Nötigste an Schwefel. **Nachhaltig bedeutet**, dass wir die besten Methoden verwenden, die derzeit für den integrierten Weinbau zur Verfügung stehen und die beste nachweisbare Produktionsqualität bei geringster Umweltbelastung zu garantieren.

RICORDI DI UN ANNO - YEAR'S MEMORIES 2018

BY ANNALISA MOTTA

Buona parte dell'anno la passiamo a fiere, eventi e degustazioni, dove incontriamo tanti appassionati e clienti che amano molti nostri vini e gliene siamo grati. Un grazie speciale va poi agli agenti, distributori ed importatori, nostri ambasciatori nel mondo, preziosissimi per un'azienda familiare come la nostra. Qui non ci stanno tutte le foto ma non scordiamo nessuno.

A part of the year we spend at fairs, events and tastings, where we meet many passionate and customers who always show great love for our wines and we are always very grateful. A special thank goes then to the agents, distributors and

Con Luca Cuzziol, Cuzziol Grandi-Vini, a Milano



Vinitaly 2018: from Australia, Mrs. Louise Arena, Navigli Wines



Japan: Mrs. Aiko Yonekawa, Treasure from Nature



Denmark, Mr. Karsten Nielsen, Dio Vino



importers, our ambassadors in the world, precious for a family company like ours. Here we can't put all the photos, but we do not forget anyone.

Ein Großteil des Jahres verbringen wir auf Messen, Events und Weinproben, wo wir viele Fans und Kunden treffen, die immer große Liebe zu unseren Weinen zeigen und wir sind immer sehr dankbar dafür. Ein besonderes Dankeschön geht dann an die Agenten, Händler und Importeure, unsere Botschafter in der Welt, wertvoll für ein Familienunternehmen wie unseres. Hier sind nicht alle Fotos, aber wir vergessen niemanden.

Come ogni anno siamo stati impegnati con le attività della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti (FIVI), nella mostra mercato di Piacenza in inverno e a maggio a Roma. Questa si è tenuta a Cinecittà, per cui ne abbiamo approfittato per visitare gli studi, come il set di Roma Antica.

As every year we have been busy with the activities of the Italian Federation of Independent Winegrowers (FIVI), in the Piacenza market exhibition in winter and in May in Rome. This was held in Cinecittà and we took the opportunity to visit the studios, like the set of the Ancient Rome.

Wie in jedem Jahr waren wir mit den Aktivitäten der Italienischen Föderati-



on der unabhängigen Winzer (FIVI) beschäftigt, in der Marktausstellung in Piacenza im Winter und im Mai in Rom. Diese fand in Cinecittà statt und wir nutzten die Gelegenheit, um die Filmstudios zu besuchen, wie das Filmset des antiken Roms.

Anche il babbo di Michele, il prof. Attilio, è sempre in fermento, un vero e proprio punto di riferimento per la viticoltura italiana. Quest'anno è stato chiamato come coordinatore scientifico di Vinality International Academy, un ente deputato alla formazione nel mondo sul vino italiano. A luglio è stato invitato dal Ministero a far parte del Comitato Nazionale Vini DOP e IGP, per la tutela e la valorizzazione di questi vini. Buon lavoro!

Also Michele's father, the professor Attilio, is always moving on, a real reference point for Italian viticulture. This year he was called to be the scientific coordinator of Vinality International Academy, an authority responsible for training in the world about Italian wine. In July, he was invited by the Ministry to be part of the National Committee for DOP and IGP wines, for the protection and enhancement of these wines. Good job!

Auch Michele's Vater, der Professor Attilio, ist immer beschäftigt, ein echter Bezugspunkt für den italienischen Weinbau. In diesem Jahr wurde er als wissenschaftlicher Koordinator der Vinality International Academy berufen, einer Einrichtung, die für die Ausbildung in der Welt für italienischen Wein verantwortlich ist. Im Juli wurde er vom Ministerium eingeladen, Teil des Nationalkomitees für DOC und IGT Weine für den Schutz und der Wertsteigerung dieser Weine zu sein. Gute Arbeit!





A Vinitaly abbiamo incontrato alcuni giocatori di una delle più blasonate squadre di rugby italiane, la Benetton Treviso. Michele ama il rugby e da anni è Presidente dell'ONLUS Amatori Toscana Rugby, impegnata in progetti sociali nelle carceri.



A settembre è venuto a trovarci Benjamin Lewin con la moglie, biologo molecolare americano, fondatore della rivista *Cell* ed autore di un famoso testo (*Genes*), sul quale entrambi (Michele ed Annalisa) abbiamo studiato ai tempi dell'Università (ecco la nostra vecchia edizione, conservata ovviamente). Oggi è *Master of Wine* e collabora con diverse testate giornalistiche.

In September Benjamin Lewin came to visit us with his wife. He was an American molecular biologist, founder of the *Cell* magazine and author of a famous book (*Genes*), on which both (Michele and Annalisa) studied at the University (here is our old edition, well preserved). Today he is *Master of Wine* and collaborates with various newspapers.

Per noi è sempre un evento particolare: quest'anno ha nevicato due giorni, il 26 febbraio e il 1 marzo.

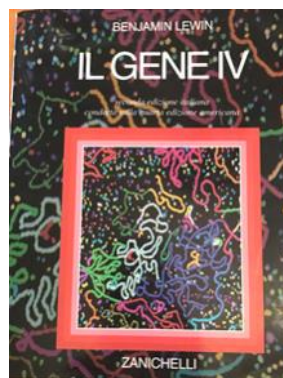
It is always a special event for us: this year it snowed two days, February 26th and March 1st.

Für uns ist es immer ein besonderes Ereignis: In diesem Jahr hat es zwei Tage geschneit, am 26. Februar und am 1. März.



At Vinitaly we met some players of one of the most famous Italian rugby teams, Benetton Treviso. Michele loves rugby and for years now he is the President of the ONLUS Amatori Toscana Rugby, involved in social projects in prisons.

Auf der Vinitaly trafen wir einige Spieler eines der bekanntesten italienischen Rugby Teams, Benetton Treviso. Michele liebt Rugby und seit Jahren ist er Präsident des ONLUS Amatori Toscana Rugby, welche sich in sozialen Projekten in Gefängnissen engagieren.



Im September besuchte uns Benjamin Lewin mit seiner Frau, ein amerikanischer Molekularbiologe, Gründer des *Cell* Magazins und Autor eines berühmten Buches (*Genes*), mit dem wir beide (Michele und Annalisa) an der Universität studierten

(hier ist unsere alte, gute erhaltene Ausgabe). Heute ist er *Master of Wine* und arbeitet mit verschiedenen Zeitungen zusammen.



Chi è venuto a trovarci quest'anno ha trovato diverse novità nel nostro piccolo "museo" sulla storia e cultura del vino. Lo manteniamo vivo, sempre in continua espansione e rinnovamento. Annalisa ha aggiunto una nuova sezione sulla vite, la viticoltura, l'ampelografia e le trasformazioni in vinificazione. Ha invece rinnovato le parti sulla Bolgheri DOC, il vino sostenibile ed i nostri lavori in cantina.

Those who came to visit us this year found several innovations in our small "museum" on the history and culture



of wine. We keep it alive, always in continuous expansion and renewal. Annalisa has added a new section about the vine, viticulture, ampelography and transformations in wine-making. And she renewed the parts about the Bolgheri DOC, the sustainable wine and our works in the cellar.

Diejenigen, die uns in diesem Jahr besuchten, fanden in

unserem kleinen "Museum" mehrere Innovationen zur Geschichte und Kultur des Weins. Wir halten es am Leben, immer in kontinuierlicher Erweiterung und Erneuerung. Annalisa hat einen neuen Abschnitt über Weinreben, Weinbau, Ampelografie und Transformationen in der Weinherstellung hinzugefügt. Weitere Teile über die Bolgheri DOC, den nachhaltigen Wein und unsere Arbeiten im Keller hat sie stattdessen erneuert.



OUTSIDE: 1. THE MOST ANCIENT SYSTEMS OF VINE-TRAINING: Greek bush-trained vines; 2. ancient Egypt pergola; 3. Etruscan trained (“married”) vines; 4. Tuscan wild vines; 5. ancient vinification amphora (“dolium”) cooperies; 6. to the “green roof” of the underground winery; panorama and artistic project “Playful Regeneration”, by Fabrizio Tiribilli; 7. rainwater capture and recycling system.

(*Vitis vinifera*); 2. ampelography; 3. sustainable wine; 4. works in the vineyard; 5. works in winery-how wine is made; 6. wine & vine in history; 7. wine & vine in religion; 8. seasonal cycle - poetry and wine; 9. wine & vine in art (video); 10. historical evolution of vineyard works - traditional & ancient tools; 11. historical evolution of winery tools - our work (video); 12. local and Guado al Melo's history; 13. wine and the Etruscan; 14. Bolgheri DOC, history & territory; 15. Guado al Melo, soils & climate; 16. ancient books of viticulture & oenology - ancient instruments for wine analysis; 17. contemporary art.

and Guado al Melo's history; 13. wine and the Etruscan; 14. Bolgheri DOC, history & territory; 15. Guado al Melo, soils & climate; 16. ancient books of viticulture and oenology - ancient instruments for wine analysis; 17. contemporary art.

THE MUSEUM-WINERY: sustainability and culture

MAP

LA CANTINA-MUSEO:
sostenibilità e cultura

MARPA

lavorazione uve
GRAPE WORKING

vinificazione
VINIFICATION AREA

ingresso
visitatori

ESTERNO: 1. LE FORME PIÙ ANTICHE DI VITICOLTURA: l'alberello greco; 2. la pergola egizia; 3. la vite maritata etrusca; 4. viti selvatiche toscane; 5. riproduzione di anfora da vinificazione ("dolium"); 6. salita sul "tetto verde" della cantina interrata; panorama e progetto artistico "Regenesi Ludica" di Fabrizio Tiribilli;

INTERNO: 1. La vite (*Vitis vinifera*); 2. ampelografia; 3. il vino sostenibile; 4. il vino nella religione; 5. il lavoro in cantina - come nasce il vino; 6. il vino e la vite nella storia; 7. il vino e la vite nella religione; 8. il lavoro e il ciclo delle stagioni - poesia e vino; 9. il vino nell'arte (video); 10. l'evoluzione del lavoro in vigna - attrezzi tradizionali ed antichi; 11. l'evoluzione del lavoro in cantina - il nostro lavoro oggi (video); 12. storia del territorio e di Guado al Melo; 13. il vino e gli Etruschi; 14. Bolgheri DOC, storia e territorio; 15. la zonazione a Guado al Melo; 16. libri antichi di viticoltura ed enologia strumenti antichi di analisi del vino; 17. arte contemporanea.

Guado al Melo

località Murrotto 130/A
Castagneto Carducci (LI) Italy
+39 0565 763238
info@guadoalmelo.it
www.guadoalmelo.it



Con la nostra azienda, i vini e il museo **siamo attori importanti non solo dell'enoturismo del territorio ma anche del suo turismo culturale.** Per questo motivo siamo stati selezionati per la certificazione **Quality Made**, un progetto europeo che ha il fine di creare e promuovere un percorso di aziende di qualità, capaci non solo di comunicare i propri prodotti, ma anche di raccontare la cultura e la storia del territorio. È rivolto a quei

viaggiatori consapevoli che cercano di uscire dai circuiti turistici più scontati, alla ricerca di luoghi (e persone) veri e unici. Sono in corso i lavori, col 2019 inizierà la sua diffusione al pubblico.

With our winery, the wines and the museum, **we are important actors not only of the wine tourism of the territory but also of its cultural tourism.** For this reason we have been selected for the **Quality Made** certification, a European project that aims to create and promote a path of quality companies, able not only to communicate their products, but also to tell the culture and history of the territory. It is aimed at those aware travelers who try to get out from the most obvious tourist circuits, looking for real and unique places (and people). Work is in progress, with 2019 they start to distributed it to the community.

*Mit unserem Weingut, den Weinen und dem Museum sind wir wichtige Akteure, nicht nur des Weintourismus des Territoriums, sondern auch seines Kulturtourismus. Aus diesem Grund wurden wir für das **Quality Made**-Zertifikat ausgewählt, ein europäisches Projekt, das einen Parcours von Qualitätsunternehmen schaffen und fördern soll, die nicht nur ihre Produkte verkaufen, sondern auch die Kultur und Geschichte des Territoriums erzählen können. Es richtet sich an bewusst Reisende, die versuchen, sich von den offensichtlichsten Touristenrouten zu entfernen und nach echten und einzigartigen Orten (und Menschen) zu suchen. Die Arbeiten sind im Gange, mit 2019 wird es veröffentlicht.*

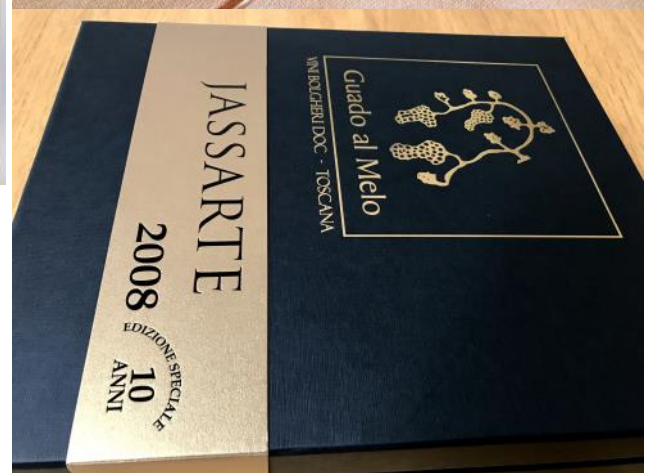


Quest'anno i nostri satiri vendemmianti sono diventati d'oro, per un'annata speciale, la 2008. All'epoca non fu proposta alla vendita: Michele non la ritenne pronta. Arrivò poi il tempo di quella nuova, la 2009. Tuttavia Michele credeva molto in questo vino, nella sua grande capacità d'invecchiamento. Decise quindi di tenerlo da parte. Quest'anno, a 10 anni esatti dalla vendemmia, è un vino perfetto.

This year our harvesting satyrs of Jassarte have become golden, for a special vintage, the 2008. At the time it was not proposed for sale: Michele did not consider it ready. He waited and then the time came for the new one, 2009. However Michele believed a lot in this wine, in its great ability to age. He decided to keep it a part and wait for the best moment. This year, exactly 10 years after the harvest, it is a perfect wine.



In diesem Jahr wurden unsere Erntesatyrn von Jassarte golden, für ein besonderes Jahr, das 2008. Damals wurde dieser Jahrgang nicht zum Verkauf angeboten: Michele hielt ihn noch nicht für fertig. Er wartete und dann kam die Zeit für den Neuen, den 2009. Michele jedoch glaubte sehr an diesen Wein und in seine Fähigkeit zu altern. Er beschloss ihn zur Seite zu legen und auf den besten Moment zu warten. Dieses Jahr, genau 10 Jahre nach der Ernte, ist es ein perfekter Wein.





A very small production, only for sale in the cellar: the Malvasia raisin wine "La volpe e l'uva" (The fox and the grapes)". In the summer nights we often see foxes in the vineyard, that make us think of the famous fable of Phaedrus "The Fox and the Grapes." However, rather than on the moral end, we focus on the intense **desire** of the fox for that perfect fruit, which we tried to express on the label, elaborated graphically by Annalisa.

This wine is made with an ancient Italian method, called "**mistella**". A portion of the grapes is dried on trellis in a cool and airy place, then they get pressed with a manual wooden press and added to the must in fermentation of the fresh grapes. The addition of this concentrate juice causes the arrest of the fermentation process, leaving a natural sugar residue. It is aged for about 4 years.

The color is amber, the aromas remember apricot, raisins, aromatic herbs, white flowers, orange peel and cinnamon. The taste is full, with a light and pleasant sweetness. It should be served fresh (about 14°C), excellent alone (as an aperitif or after dinner), with aged or blue cheeses, *fois-gras*, not too sweet desserts, ...
375 ml bottle with box.



Una piccolissima produzione, solo in vendita in cantina: la Malvasia passita "La volpe e l'uva". Nelle notti estive ci capita spesso di vedere delle volpi nella vigna e questo ci ha fatto pensare alla celebre favola di Fedro "La volpe e l'uva". Più che sulla morale del finale, abbiamo pensato al **desiderio** intenso della volpe per quel frutto perfetto, che abbiamo cercato di rendere nell'etichetta, elaborata graficamente da Annalisa.

Questo vino è ottenuto con un metodo antico italiano, detto "**mistella**". Una parte dell'uva è appassita su graticci in un luogo fresco ed aerato, poi viene spremuta con un torchio manuale in legno ed aggiunta al mosto di uva fresca in fermentazione. L'aggiunta di questo succo concentrato causa l'arresto del processo, lasciando un residuo zuccherino naturale. È invecchiato per circa 4 anni.

Il colore è ambrato, gli aromi ricordano l'albicocca, uva passa, erbe aromatiche, fiori bianchi, scorza d'arancia e cannella. Il gusto è pieno, con una lieve e piacevole dolcezza. Va servito fresco (circa 14°C), ottimo da solo (come aperitivo o dopo-cena), con formaggi stagionati o erborinati, *fois-gras*, dessert non troppo zuccherini, ...

Bottiglia da 375 ml con astuccio.

*Eine sehr kleine Produktion, nur im Verkauf direkt im Keller: der Malvasia Passita „La volpe e l'uva“ (Der Fuchs und die Trauben)". In den Sommernächten sehen wir oft Füchse im Weinberg und das hat uns an das berühmte Märchen von Fedro "Der Fuchs und die Traube" denken lassen. Mehr als an die Moral des Endes dachten wir an die intensive **Begierde** des Fuchses nach der perfekten Frucht, welche wir auf dem Etikett darzustellen versuchten, von Annalisa grafisch ausgeführt.*

*Dieser Wein wird mit einer alten italienischen Methode namens "**Mistella**" gewonnen. Ein Teil der Trauben wird an einem kühlen und luftigen Ort auf Gittern getrocknet, dann mit einer manuellen Holzpresse gepresst und dem frisch fermentierenden Traubenmost beigelegt. Die Zugabe dieses konzentrierten Saftes bewirkt, dass der Vergärungsprozess stoppt und einen natürlichen Zuckerrest hinterlässt. Er wird etwa 4 Jahre gelagert.*

*Die Farbe ist bernsteinfarben, die Aromen erinnern an Aprikosen, Rosinen, aromatische Kräuter, weiße Blüten, Orangenschalen und Zimt. Der Geschmack ist voll, mit einer leichten und angenehmen Süße. Er sollte kühl serviert werden (ca. 14°C), ausgezeichnet allein (als Aperitif oder nach dem Abendessen), mit reifem oder blauem Käse, Fois-Gras, nicht zu süßen Desserts, ...
375 ml Flasche mit Schachtel.*

LE PROSSIME ANNATE NEXT VINTAGES



Col nuovo anno arriveranno i **2017 del Bacco in Toscana e Antillo Bolgheri rosso, Rute Bolgheri rosso 2016, L'Airone 2018.**

Dopo il salto del 2014, tornano i nostri grandi rossi di selezione, **Atis Bolgheri Superiore e Jassarte**, con l'annata 2015, che ci darà grandi soddisfazioni. Infine, arriverà il **Criseo Bolgheri Bianco 2017**. Per ora continua ad esserci il 2016. I nostri vini continuano a riscuotere un grande successo di pubblico e critica. Sotto, alcuni riconoscimenti delle annate attuali e di prossima uscita (i primi arrivati).



With the new year will arrive the **2017 of Bacco in Toscana and Antillo Bolgheri rosso, Rute Bolgheri red 2016 and L'Airone 2018**. After the skip of 2014, our great selection reds return, **Atis Bolgheri Superiore and Jassarte**, with the great 2015 vintage. Finally, the **Criseo Bolgheri Bianco 2017** will arrive. For now there continues to be 2016 available. Our wines continue to enjoy great success with the public and critics. Below, some awards of the current and upcoming vintages (the first that they let us know).



Michele Scienza, vignaiolo, owner and wine-maker



Rute 2015

91 **IVINI DI VERONELLI**

ttt

88 **Wine Advocate**

Wine Spectator

90

GAMBERO ROSSO

89 **Doctor Wine**

by Daniele Cernilli

Rute 2016

next release

WINE ENTHUSIAST

90

Doctor Wine

by Daniele Cernilli

Sono disponibili piccoli lotti di riserve storiche / some small-lots of old vintages are available / Es stehen kleine Mengen von älteren Jahrgängen zur Verfügung

Jassarte 2013

89 **Wine Advocate**

next release **Jassarte 2015**

ttt

GAMBERO ROSSO

91 **IVINI DI VERONELLI 2019**



Criseo 2016

v i t a e

LA GUIDA VINI

2019

ttt

WINE ENTHUSIAST

91

GAMBERO ROSSO

90 **IVINI DI VERONELLI 2019**

Atis 2013

GAMBERO ROSSO

Super Tre Stelle

94 **IVINI DI VERONELLI**

Wine Spectator

93

90 **WINE ENTHUSIAST**

ttt

v i t a e



next release **Atis 2015**

94 **IVINI DI VERONELLI 2019**

Super Tre Stelle

91 **Doctor Wine**

by Daniele Cernilli

v i t a e

ttt

Mit dem neuen Jahr wird der Jahrgang 2017 von **Bacco in Toscana und Antillo Bolgheri rosso, Rute Bolgheri rosso 2016 und L'Airone 2018** auf den Markt kommen. Nach dem Ausfall von 2014, kommen unsere wichtigen Auslese Rotweine, **Atis Bolgheri Superiore und Jassarte**, mit dem Jahrgang 2015 zurück, der uns große Befriedigung geben wird. Schließlich wird der **Criseo Bolgheri Bianco 2017** in den Verkauf kommen. Vorerst gibt es weiterhin 2016. Unsere Weine erfreuen sich weiterhin großer Beliebtheit bei Publikum und Kritikern. Untermauert wird das durch einige Auszeichnungen der aktuellen und kommenden Jahrgänge (die Ersten die bekannt gegeben wurden).

GUADO AL MELO - località Murrotto 130/A - 57022 Castagneto Carducci (LI) Italy
Phone/fax +39 0565 763238 www.guadoalmelo.it info@guadoalmelo.it