



# Guado al Melo

## JASSARTE

TOSCANA IGT ROSSO  
2015

QUANTITÀ  
LIMITATA

Il prof. Attilio Scienza ha creato a Guado al Melo una collezione ampelografica (una vigna con numerose varietà), per scopi di studio. Michele ha voluto far nascere un vino da quella vigna come dalle vecchie complantazioni di una volta. Voleva riscoprire il vino come era concepito nel passato (dalle sue origini fino al Novecento, circa), cioè come **espressione assoluta del territorio**, andando oltre le stesse varietà. È un

**vino che nasce da una piccola vigna come identità unica ed irripetibile**, punto d'arrivo della ricerca territoriale che caratterizza tutto il nostro lavoro. Jassarte è prodotto solo nelle annate ritenute all'altezza.

Cercavamo per esso un nome capace di evocare le origini della viticoltura, nata fra il Mediterraneo e il Caucaso, fra l'Occidente e l'Oriente. Lo storico greco Erodoto scriveva che il confine fra questi due "mondi" era marcato da due fiumi, l'Indo a sud e il **Jassarte** a nord. Jassarte è così diventato per noi il simbolo di una **Terra ideale di Confine**, un luogo dove le culture s'incontrano ed originano cose straordinarie. In etichetta, dall'arte etrusca, ci sono due piccoli satiri vendemmianti.

**Prima annata prodotta: 2003**

**Annate non prodotte: 2002-2010-2014**

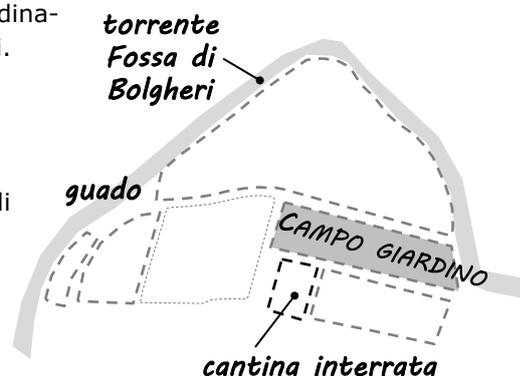
**VARIETA'/VIGNA:** nasce dalla vigna **Campo Giardino**, di poco meno di 1 ha, con circa 30 varietà rosse in complantazione. È stata piantata nell'inverno '98-'99 sulle prime pendici della collina di Segalari, in una piccola valle fra le colline di Bolgheri con direzione est-ovest.

Il clima è mediterraneo, mitigato dai venti tirrenici. L'area collinare ha le temperature più fresche del territorio, con la massima escursione termica estiva fra il giorno e la notte. Il suolo è alluvionale, molto profondo, sabbioso-argilloso, con lenti argillose, ricco di ciottoli.

Coltiviamo le vigne con l'esperienza e la competenza della nostra famiglia di vignaioli da generazioni, vivendole ogni giorno. Impieghiamo **metodi di viticoltura integrata e sostenibile**, cioè scegliamo i migliori sistemi per una produzione ottimale e col più basso impatto sull'ambiente ed assenza di residui nei vini.

**ANNATA 2015:** l'annata è stata molto equilibrata, dopo un 2014 così difficile. Il periodo inverno-primavera, ricco di piogge, ha fornito le scorte per l'estate, come di norma molto calda e molto secca. La maturazione è stata regolare, grazie anche alla nostra cura, orientata a favorire l'equilibrio delle viti. Il bel tempo si è protratto per tutto il periodo di raccolta, avvenuta fra fine agosto e inizio ottobre. La grande annata ha originato un Jassarte dal colore molto profondo, quasi tenebroso. In bocca è pieno e morbido ma sempre elegante e verticale, di grande lunghezza, con aromi ricchi e complessi.

**VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO:** Il nostro lavoro è artigianale, fatto con competenza, esperienza e la massima cura del dettaglio, col fine di esaltare le caratteristiche territoriali delle uve. Campo Giardino è stato raccolto in piccole partite multi-varietali, **per epoca di maturazione**, lungo tutto il mese di settembre, lavorate poi separatamente. Le uve selezionate sono state diraspate e pigiate in modo molto soffice, entro pochi minuti dalla vendemmia, senza aggiunta di solforosa per mantenere la biodiversità dei lieviti. Fermentazione e macerazione sono state favorite con frequenti follature manuali. La macerazione è durata 13-17 giorni. L'affinamento è avvenuto per **24 mesi in botti di rovere**, da 225 l e 500 l, non nuove. Per i primi 22 mesi il vino è rimasto sulla feccia fine (sui lieviti) e ogni botte è stata rimescolata manualmente una volta alla settimana. Dopo di che il vino è stato lasciato fermo e sottoposto gradualmente a diversi travasi per illimpidirlo (poi non è filtrato). Al termine Jassarte è stato ricostituito, **rispettando l'identità originaria della vigna**, in una grande vasca e lasciato a rimescolarsi in modo naturale per circa 4 mesi. Infine, lo abbiamo affinato **in bottiglia per 12 mesi**, nelle migliori condizioni di conservazione. L'aggiunta di solfiti è minimale.



*Jassarte è un rosso importante, che può avere una lunga vita. Si conserva meglio a bottiglia coricata, in luogo fresco e buio.*

*Va servito a circa 18°-20°C, lasciandogli un po' di tempo per aprirsi. È da degustarsi con calma, sentendo come muta nel bicchiere via via che si ossigena. Si abbina a piatti dal sapore intenso ma è ottimo anche "da meditazione". Può esserci un piccolo deposito in bottiglia, segno di un lavoro artigianale.*

Soc. Agr. Podere GUADO AL MELO s.s. di Scienza Michele e Scienza Attilio

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