

BIBENDA 2019

Michele Scienza è cresciuto tra vigne di famiglia in Trentino, e nel mondo del vino a trecentosessanta gradi grazie al papà Attilio, noto studioso e docente di viticoltura. Lasciato il Trentino, nel 1998 è cominciato un nuovo progetto di vita enologica a Bolgheri assieme a sua moglie Annalisa, in uno dei lieu dit più esclusivi della denominazione. I vini prodotti rispecchiano il magnifico e pregiato terroir della Costa degli Etruschi, lavorando oltre che i classici vitigni di zona, anche varietà inedite di cui è ricchissima la proprietà. Ne è esempio il Jassarte, intrigante rosso frutto della vinificazione di 30 diverse varietà.

Bolgheri Bianco Criseo 2016



Tende all'oro. Un dolce susseguirsi di note di frutta a polpa gialla, anche esotica, lime, erbe fini, propoli e gesso. Bocca ricca e succosa, rispondente e sapida in chiusura. Persistente. Maturato in acciaio.

Abbinamento: Arrosto di vitellone all'alloro

Bolgheri Superiore Atis 2015



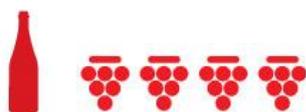
Rubino pieno. Delizioso bouquet di frutti di bosco, felce, macchia marina, tabacco dolce e spezie scure. Sorso ben equilibrato, tannino sinuoso e durevole persistenza. 24 mesi in barrique

Jassarte 2015



Rubino dalle nuance granato. Ventaglio olfattivo variegato con note di frutti selvatici, rosa, incenso, terriccio, tabacco e un soffio di menta. Corpo pieno e brillante freschezza, anticipano un finale duraturo. Due anni tra barrique e tonneau. Uvaggio ottenuto da 30 diverse varietà.

Bolgheri Rosso Rute 2016



Rubino acceso. Note di ciliegie e frutti selvatici, macchia marina e tabacco Virginia, anticipano un sorso rispondente e ben equilibrato. Chiusura lunga su note fruttate. 12 mesi in barrique.