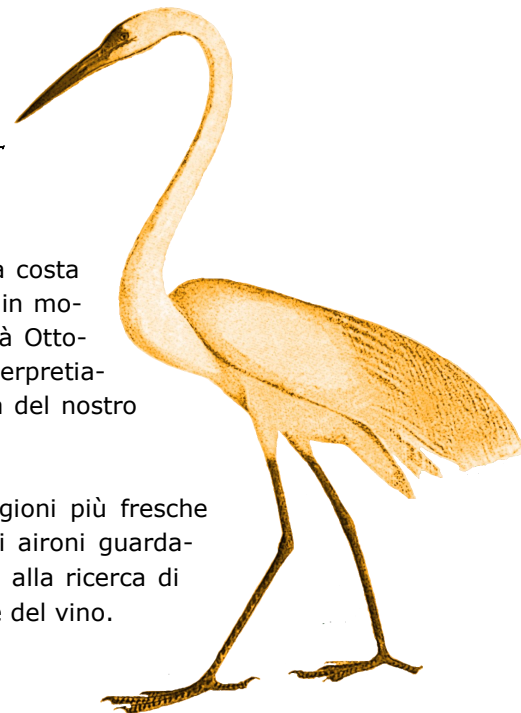


Guado al Melo

L'AIRONE

VERMENTINO TOSCANA IGT
2018



L'Airone nasce dal Vermentino, storica varietà della costa tirrenica, molto adatta al clima marino. È presente in modo documentato nelle nostre vigne almeno da metà Ottocento. È un vino fedele alla tradizione locale, che interpretiamo in modo da esaltare l'eleganza e la complessità del nostro territorio.

L'etichetta stessa è ispirata al territorio. Nelle stagioni più fresche vediamo di frequente nelle nostre vigne dei piccoli aironi guardabuoi (*Bubulcus ibis* L.), che si muovono con grazia alla ricerca di cibo. Questo è di un bel giallo, per ricordare il colore del vino.

Prima annata prodotta: 2010

VARIETA': Vermentino.

VIGNA: nasce nelle nostre vigne piantate nell'inverno 1999-2000, lungo il corso del torrente Fossa di Bolgheri.

Il clima è mediterraneo, mitigato dai venti tirrenici, con una buona escursione termica estiva fra il giorno e la notte. Il suolo è alluvionale, molto profondo, sabbioso ed argillo-sabbioso, con presenza variabile di ciottoli.

Coltiviamo le vigne con l'esperienza e la competenza della nostra famiglia di vignaioli da generazioni. 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.

L'Airone è un bianco fresco e piacevole, da bere giovane (è al meglio più o meno entro i 18-20 mesi dalla vendemmia). Si conserva meglio in luogo fresco e buio, con bottiglia orizzontale. Va servito fresco, a circa 10°-12°C. È ottimo da solo, come aperitivo. Si abbina a piatti non troppo intensi, soprattutto vegetariani, a base di pesce, uova, funghi, formaggi non stagionati.

ANNATA 2018: è stata molto regolare e fresca. La primavera molto piovosa ha permesso di recuperare l'aridità intensa dell'anno precedente. L'estate è stata invece nella norma, calda e siccitosa, con qualche breve pioggia rinfrescante. La maturazione delle uve è stata molto regolare e più lunga del solito. Un abbassamento notevole delle temperature nella seconda metà di settembre, con clima secco e ventilato, ha regalato all'annata ulteriore eleganza. È nato un Vermentino con un colore chiaro e luminoso, piacevole e armonico, sapido, con le note tipiche di pompelmo del vitigno, erbe aromatiche, lievi accenni di frutta esotica e fiori bianchi. **Col 2018 abbiamo rivisto la confezione, rendendola più elegante.** Abbiamo cambiato la bottiglia, passando ad una borgognotta, con un piccolo cambio all'etichetta per adeguarla alla nuova forma e introducendo anche finiture più ricercate.

PRODUZIONE: Il nostro lavoro è artigianale, fatto con competenza, esperienza e la massima cura del dettaglio, col fine di esaltare le caratteristiche territoriali delle uve.

Il Vermentino richiede una grande precisione nella scelta del momento di raccolta: se si va solo un poco oltre, tende a perdere rapidamente in acidità, originando vini privi di freschezza. La vendemmia è avvenuta il 10 di settembre, nelle ore più fresche del mattino, raccogliendo (e poi lavorando) separatamente le micro-particelle omogenee. Le uve selezionate sono state diraspate e pressate delicatamente, entro pochi minuti dalla raccolta. È seguita una breve macerazione sulle bucce a bassa temperatura. Il mosto è poi stato pulito per precipitazione naturale, lasciandolo al fresco per una notte. Al termine della fermentazione il vino è rimasto per circa 3 mesi sulla feccia fine (sui lieviti), sempre in vasca d'acciaio, con frequenti rimescolature. Finito questo periodo, lo abbiamo illimpidito dalla feccia con precipitazione naturale a freddo ed una leggera filtrazione. È rimasto poi in bottiglia per almeno 3 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione. L'uso di solforosa è minimale.

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