



Guado al Melo RUTE

BOLGHERI DOC ROSSO
2017

Bolgheri war jahrhundertlang ein schwieriges Gebiet, hart und wild. Heute ist es ein mediterraner Garten, mit einer noch etwas wilden Schönheit.

Für uns ist es unser Zuhause, es hat den Duft von den Wegen in der mediterranen Macchia, den Salzgeruch der Sanddünen es hat den Klang der Wellen des Meeres, das Lachen der Kinder, die in der Furt* baden ...

RUTE ist dieses uns vertraute Bolgheri, dass wir in der Erde und in den Steinen unserer Weinberge suchen, in unserer Handwerkskunst.

Michele Scienza

REBSORTEN: Cabernet Sauvignon, Melot.

RUTE stammt vom etruskischen Wort für „rot“ ab. Die Etrusker waren die älteste Zivilisation unseres Gebiets und die ersten Weinanbauer

WEINBERG: Rute entsteht aus unseren Weinbergen die in einem kleinen Tal in den Hügeln von Bolgheri in Ost-West-Richtung, entlang des Baches Fossa di Bolgheri angepflanzt wurden. Sie sind auf den ersten Erhebungen von den Segalari Hügeln, zwischen den Wäldern der mediterranen Macchia. Wir bearbeiten sie mit

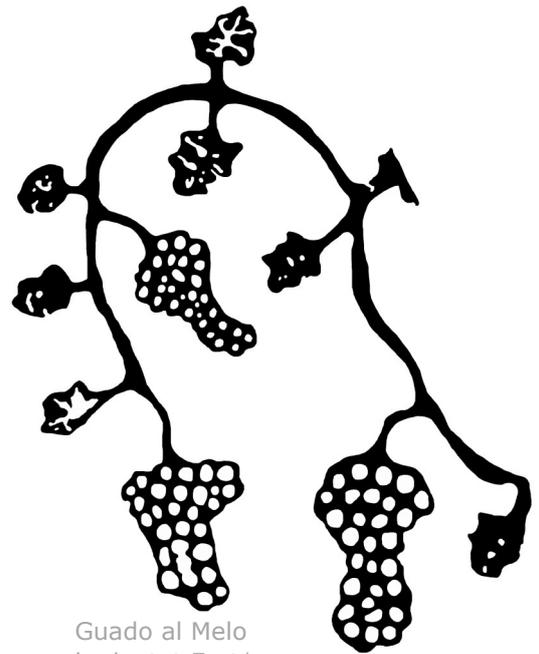
Überlegung und Sorgfalt, nach integrierten und nachhaltigen Weinbausystemen.

Klima: mediterran, von tyrrhenischen Meereswinden gemildert. In den Hügeln herrscht das kühlfste Klima der Zone, mit einem bedeutendem Sommertemperaturunterschied zwischen Tag und Nacht.

Böden: aus Schwemmland, tief, sandig-lehmig mit Lehm Einschlüssen, reich an Kieselsteinen.

HERSTELLUNG: die Trauben der homogenen Mikrozonon der Weinberge werden getrennt gelesen und verarbeitet. Die Vergärung ist Handarbeit, mit größter Sorgfalt gemacht, um die gebietsbezogenen Charakteristiken der Trauben hervorzuheben. Er wird für etwa 1 Jahr in gebrauchten Holzfässern auf der Feinhefe gelagert und einmal die Woche umgerührt. Durch mehrmaliges umfüllen wird er natürlich gefiltert. Danach reift er mindestens 1 Jahr in der Flasche, bei den besten Lagerungsbedingungen.

JAHRGANG 2017: Das Jahr war von einer großen Dürre geprägt. Im Sommer waren die Temperaturen überdurchschnittlich hoch, zum Glück etwas kühler im August während der Reifung. Die Trockenheit hat die Produktion von den Reben gehemmt, die in der Tat sehr gering war. Aber dank unserer Böden und des Alters der Reben wurden die Pflanzen nicht übermäßig beansprucht. Tatsächlich war die Ernte nicht früher und die Trauben hatten einen guten Säuregehalt. Der Merlot wurde an den ersten Septembertagen gelesen, der Cabernet Sauvignon am Ende des Monats und Anfang Oktober. Es wurden gesunde Trauben produziert, die speziell ausgewählt wurden, um vertrocknete Beeren zu entfernen. Es entstand ein konzentrierter Rute, aber dennoch gut ausgeglichen durch die Frische, vollmundig, mit eleganten und faszinierenden Aromen, langer Abgang.



Guado al Melo
bedeutet Furt*
beim Apfelbaum

Die Weintraube ist ein Detail der Zeichnung, die wir als Guado al Melo-Logo gewählt haben, einer der ältesten Darstellungen einer in Italien gefundenen Weinranke

RUTE ist ein Rotwein zum Lagern, der bei guter Konservierung eine lange Lebensdauer haben kann. Er wird am besten an einem kühlen und dunklen Ort in horizontalen Lage gelagert.

Er sollte bei ca. 18°C serviert werden und nach dem Entkorken noch etwas atmen lassen.

Er passt gut zu herzhaften Gerichten.

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