



Guado al Melo JASSARTE

TOSCANA IGT ROSSO
2017

TERRA DI CONFINE

JASSARTE è una Terra di Confine fra passato e presente, memoria di come per millenni è nato il vino, quando si cercava la sua anima solo nello spirito del luogo, in una vigna dall'identità complessa, unica ed irripetibile.

JASSARTE è una Terra di Confine fra l'Oriente e l'Occidente, luogo ideale di quello scambio infinito di saperi, vitigni, attrezzi e sogni, che è da sempre la storia della vite e del vino.

Michele Scienza

Per lo storico Erodoto, il confine fra l'Oriente e l'Occidente era segnato da due fiumi, l'Indo a sud e il JASSARTE a nord

pre-fillosserico.

La vigna si trova in una piccola valle fra le colline di Bolgheri, con direzione est-ovest, segnata dal torrente Fossa di Bolgheri. È sulle prime pendici della collina di Segalari, fra i boschi della macchia mediterranea. La coltiviamo con sapienza e cura, con sistemi di viticoltura integrata e sostenibile.

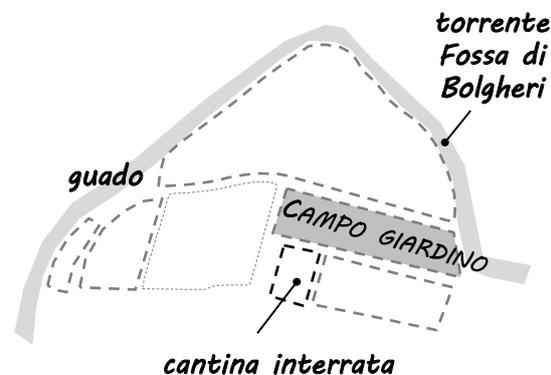
CLIMA: mediterraneo, stemperato dai venti tirrenici. Fra le colline vi è il clima più fresco del territorio, con una notevole escursione termica estiva fra il giorno e la notte.

SUOLO: di origine alluvionale, è profondo e ben drenato, sabbioso-argilloso, con alcuni affioramenti argillosi, ricco di ciottoli.

PRODUZIONE: La vigna è raccolta in 7 passaggi, per epoca di maturazione. Ogni partita è selezionata e vinificata separatamente. Il vino è poi ricostituito rispettando l'identità della vigna. La vinificazione è artigianale, fatta con la massima cura e col fine di esaltare le caratteristiche territoriali delle uve. È invecchiato per circa 2 anni in legno non nuovo, sulla feccia fine, con rimescolamenti settimanali. È poi illimpidito con travasi. È affinato in bottiglia per almeno 1 anno, nelle migliori condizioni di conservazione.

ANNATA 2017: è stata contraddistinta da grande siccità, in tutte le stagioni, con temperature estive sopra la media, un poco più fresche a fine agosto. L'aridità ha inibito la produzione delle viti, che è stata infatti molto bassa, ma senza stress eccessivo per le piante, grazie ai suoli profondi e all'età delle vigne. Infatti, la vendemmia non è stata neppure molto anticipata e le uve hanno mantenuto buoni livelli di acidità. La vendemmia è avvenuta in 7 volte, dal 3 settembre a fine mese. Si è prodotta uva molto sana, selezionata soprattutto per evitare gli acini appassiti. È nato un JassarTE dal solito colore scuro, complesso e polposo, potente ma equilibrato, con un'incredibile ricchezza aromatica.

*Quantità limitata
Prodotto solo nelle
migliori annate*



VIGNA: Campo Giardino 1,1068 ha



Due piccoli satiri che vendemmiano

JassarTE è un vino rosso importante, che può avere una vita molto lunga, se ben conservato. L'ideale è tenerlo a bottiglia coricata, in un luogo fresco e buio.

Va servito a circa 18°C, lasciandogli un po' di tempo per "aprirsi". È un vino vivo, da gustarsi con calma, sentendo come cambia nel bicchiere via via che si ossigena.

Si abbina ottimamente a piatti dal sapore intenso o anche da solo.

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