

Guado al Melo

L'AIRONE

VERMENTINO TOSCANA IGT
2020



Nelle stagioni più fresche vediamo di frequente piccoli aironi guardabuoi bianchi (*Bubulcus ibis* L.), che si muovono con grazia nelle nostre vigne alla ricerca di cibo.

Questo è di un giallo luminoso, per ricordare il colore del vino.

L'AIRONE nasce dal Vermentino, storica varietà della costa toscana e di tutte quelle tirreniche. È molto adatta al nostro clima marino, mediterraneo ma non troppo caldo.

Il Vermentino è documentato nelle nostre vigne almeno dall'Ottocento.

È un vino fedele alla tradizione locale, che interpretiamo in modo da esaltare l'eleganza e la complessità del nostro territorio.

VARIETA': Vermentino.

VIGNA: nasce nelle nostre vigne, lungo il corso del torrente Fossa di Bolgheri. Le coltiviamo con sapienza e cura, con sistemi di

L'AIRONE è un bianco giovane, molto piacevole, fresco e profumato. Si conserva meglio a bottiglia coricata, in luogo fresco e buio.

Va servito a circa 10°-12°C.

È ottimo da solo, come aperitivo. Si abbina a piatti vegetariani, a base di pesce, uova e formaggi giovani.

viticoltura integrata e sostenibile.

CLIMA: mediterraneo, mitigato dai venti tirrenici, con una buona escursione termica estiva fra il giorno e la notte.

Suolo: alluvionale, molto profondo, sabbioso ed argillo-sabbioso, con presenza variabile di ciottoli.

PRODUZIONE: Selezioniamo le uve delle diverse particelle omogenee di vigna, ciascuna raccolta e lavorata separatamente. La vinificazione è artigianale, fatta con la massima cura e col fine di esaltare le caratteristiche territoriali delle uve.

Le uve selezionate sono diraspate e pressate delicatamente, entro pochi minuti dalla raccolta. Il mosto è poi 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), con frequenti rimescolamenti. 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.

ANNATA 2020: l'annata è stata molto buona da un punto di vista vitivinicolo, con temperature ideali e non troppo calda. L'inverno è stato sufficientemente piovoso mentre la primavera, poco umida, ha limitato i rischi fitosanitari per le uve. L'estate è iniziata in modo molto piacevole, con temperature non troppo calde ed un'ottima ventilazione. Solo a fine luglio e in agosto si sono alternati alcuni periodi con temperature sopra la media, ma sempre senza umidità. A fine agosto sono arrivate le solite piogge sparse che hanno rinfrescato la calura e dato sollievo alle vigne. Abbiamo iniziato la raccolta all'insegna di un tempo perfetto, il 15 settembre, col Vermentino dell'Aironi. È nato un vino dal colore chiaro e luminoso, piacevole e armonico, sapido, con le note tipiche di pompelmo del vitigno, lievi accenni di frutta esotica e fiori bianchi.

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