



# Guado al Melo RUTE

BOLGHERI DOC ROSSO  
2018

Bolgheri è stato per secoli un territorio di fatica, aspro e selvaggio. Oggi è un giardino mediterraneo, dalla bellezza ancora un po' selvatica.

Per noi, è la nostra casa, che ha il profumo dei sentieri di collina nella macchia, del salmastro dei tomboli\*, che ha il suono delle onde del mare, degli schiamazzi dei ragazzi che si bagnano nel guado ...

**RUTE è questa Bolgheri a noi familiare,** che cerchiamo nella terra e nei sassi delle nostre vigne, nel nostro lavoro artigianale.

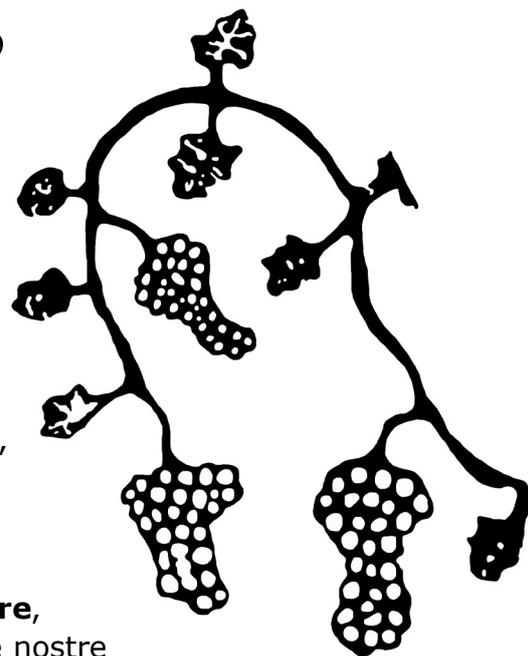
*Michele Scienza*

**VARIETA':** Cabernet sauvignon, Merlot

**VIGNA:** nasce dalle nostre vigne che si trovano in una piccola valle fra le colline di Bolgheri, con direzione est-ovest, segnata dal torrente Fossa di Bolgheri.

Sono sulle prime pendici della collina di Segalari, fra i boschi della macchia mediterranea. Le coltiviamo con sapienza e cura, con sistemi di viticoltura integrata e sostenibile.

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



*Il grappolo è un particolare del disegno che abbiamo scelto come nostro logo, una delle rappresentazioni più antiche di un tralcio di vite trovate in Italia*

\*tomboli: le dune di sabbia subito dietro alla spiaggia, ricoperte da ginepri e altra flora spontanea, oggi delicati ecosistemi protetti.

*RUTE deriva dalla parola etrusca che significa "rosso". Gli Etruschi sono stati la prima civiltà della nostra terra e i primi viticoltori*

la notte.

**SUOLO:** di origine alluvionale, è profondo e ben drenato, sabbioso-argilloso, con alcuni affioramenti argillosi, ricco 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. È invecchiato per circa 1 anno in legno non nuovo, sulla feccia fine, con rimescolamenti settimanali. È poi illimpidito con diversi travasi. È affinato in bottiglia per almeno 1 anno, nelle migliori condizioni di conservazione.

**Rute** è un vino rosso d'affinamento, che può avere una vita 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.

Si abbina ottimamente a piatti dal sapore intenso.

**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. Il Merlot è stato raccolto il 20 settembre, il Cabernet sauvignon a fine mese e nei primi giorni di ottobre. È nato un Rute di straordinaria eleganza, anche se corposo, con aromi cangianti ed intriganti, di buona lunghezza.

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