

Guado al Melo

L'AIRONE

TOSCANA IGT VERMENTINO

2021



Nelle stagioni più fresche vediamo di frequente piccoli aironi guardabuoi 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 locale, perfetta per le nostre vigne più basse, dal clima marino, ventoso e non troppo caldo.

Il Vermentino è documentato nelle nostre vigne almeno dalla prima metà dell'Ottocento.

Annalisa and Michele



VARIETA': Vermentino

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

CLIMA: mediterraneo-mite, secco e ventoso, con una discreta escursione termica estiva fra il giorno e la notte.

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

PRODUZIONE: Ogni particella omogena è raccolta e lavorata separatamente. La vinificazione è artigianale, fatta con la massima cura e col fine di esaltare le caratteristiche territoriali. Le uve selezionate sono diraspate e pressate delicatamente entro pochi minuti dalla raccolta. Il mosto è pulito per precipitazione naturale, lasciandolo al fresco per una notte. Al termine della fermentazione il vino è rimasto per circa 4 mesi sulla feccia fine (sui lieviti), con frequenti rimescolamenti. Al termine, 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 2021: è stata un'ottima annata, anche se molto secca in estate. Tuttavia, le piogge intense del periodo invernale hanno perfettamente sostenuto la vigna per tutta la fase produttiva. Per il resto, l'estate è stata caratterizzata da un'ottima ventilazione, con temperature medie, salvo alcuni brevi periodi di caldo intenso. Le nostre vigne non hanno mostrato segni di sofferenza idrica grazie ai suoli alluvionali molto profondi, dove le viti hanno potuto nel tempo sviluppare un apparato radicale ben espanso. Abbiamo raccolto il Vermentino il 17 settembre. È nato un vino dal colore luminoso, piacevole e armonico, sapido, con le note tipiche di pompelmo del vitigno, lievi accenni di frutta esotica ed erbe aromatiche.

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

Va servito fresco, a circa 10°-12°C.

È ottimo da solo, come aperitivo, o in abbinamento a piatti vegetariani, a base di pesce, uova o formaggi giovani.

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