

# Guado al Melo JASSARTE

TOSCANA IGT ROSSO

2018



*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.*

**Annalisa e Michele**

*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*

**VARIETA':** Jassarte è un **uvaggio di campo** della singola vigna **Campo Giardino** con 30 varietà a bacca rossa, antiche locali e di altre zone mediterranee. È l'**interpretazione moderna del vino pre-fillosserico**.

**DOVE:** La vigna si trova fra le boschive colline di Bolgheri, sulle prime pendici della collina di Segalari, in una piccola valle con direzione est-ovest, percorsa dal torrente Fossa di Bolgheri. La coltiviamo con sapienza e cura, con sistemi di viticoltura integrata e sostenibile.

**CLIMA:** mediterraneo-mite, secco e ventoso. Fra le colline c'è il clima più fresco del territorio, con una notevole escursione termica fra il giorno e la notte.

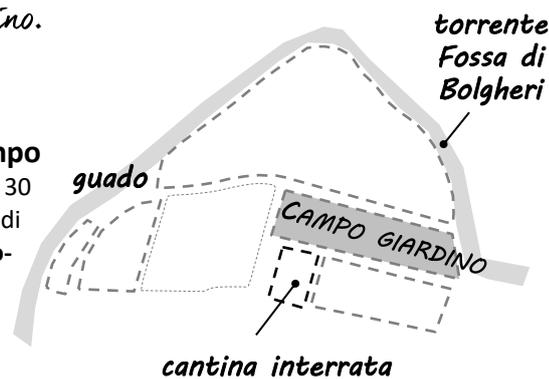
**SUOLO:** di origine alluvionale, molto profondo, sabbioso-argilloso, con alcuni affioramenti argillosi, ricco di ciottoli.

**PRODUZIONE:** La vigna è raccolta in più passaggi, per epoca di maturazione. Ogni partita è formata da più varietà e la loro co-fermentazione (pratica tradizionale antichissima) genera una sinergia unica. 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 selezionate. È invecchiato per circa 2 anni in legno non nuovo sulla feccia fine, con rimescolamenti settimanali. È poi illimpidito con una serie di travasi (non filtrato). È affinato in bottiglia per almeno 1 anno nelle migliori condizioni di conservazione.

**ANNATA 2018:** è da annoverare fra le annate "fresche" per il nostro territorio. L'inverno e la primavera sono stati molto piovosi, per cui non è mancata la disponibilità idrica per l'estate, come al solito calda e secca (senza però eccessi). La maturazione è stata molto lunga e regolare. Nella seconda metà settembre c'è stato un evento particolare: ha soffiato a lungo il vento di grecale, che ha abbassato le temperature di quasi 10 gradi (fino a 20°C), sempre col sole. Le temperature fresche hanno completando il carattere di estrema eleganza di questa annata. La vendemmia è avvenuta in 4 volte, da metà settembre a fine mese. È nato un Jassarte dal solito colore scuro, complesso e polposo, con un equilibrio più fine del solito e grande ricchezza aromatica.



*Due piccoli satiri che vendemmiano*



**VIGNA: Campo Giardino 1,1068 ha**

*Quantità limitata*

*Prodotto solo nelle migliori annate*

**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 degustarsi 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