



*Begrenzte Menge*

*Wird nur in den besten Jahren produziert*

# Guado al Melo

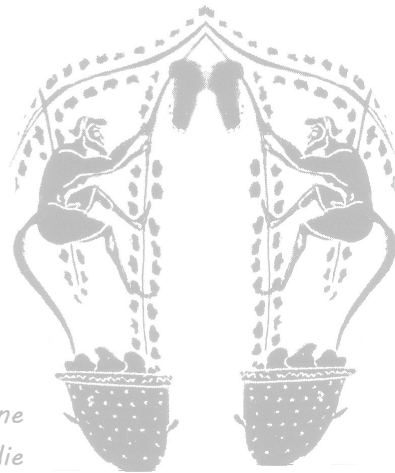
## JASSARTE

TOSCANA IGT ROSSO  
2018

*Für den griechischen Historiker Herodot ist die Grenze zwischen dem Osten und dem Westen von zwei Flüssen geprägt, dem Indus im Süden und dem JASSARTE im Norden*

*JASSARTE ist ein Grenzland zwischen Vergangenheit und Gegenwart, Erinnerung wie Wein für Jahrtausende gemacht wurde, auf der Suche nach seiner Seele nur im Geiste des Ortes, in einem Weinberg mit einer komplexen, einzigartigen und unwiederholbaren Identität.*

*JASSARTE ist ein Grenzland zwischen dem Osten und dem Westen, idealer Ort für diesen Austausch unendlichen Wissens, Reben, Werkzeuge und Träume, was schon immer die Geschichte von der Rebe und dem Wein war. Annalisa e Michele*



*Zwei kleine Satyrn, die ernten*

**JassarTE ist ein handverlesener Wein, der aus einem sehr komplexen gemischten Satz stammt, und ist unsere moderne Interpretation der Weinzubereitung aus der Zeit vor der Reblaus. Damals wusste jeder Weinberg eine einzigartige Geschichte zu erzählen, dank der besonderen Synergien, die sich aus der Kombination verschiedener Trauben in dem Weinberg und im Keller ergeben. All dies ist im Laufe der Zeit in einer Weinproduktion verloren gegangen, die jetzt mit wenigen Elementen vereinheitlicht ist. Wie damals drückt der Weinberg Campo Giardino eine kraftvolle Symphonie aus, ein einzigartiger Chor von außergewöhnlicher Komplexität.**

**REBSORTEN:** aus dem Weinberg Campo Giardino (1,1 Ha) mit rund 30 roten Traubensorten aus dem Gemischten Satz (zusammen in einem Weinberg angepflanzt).

**LAGE:** Der Weinberg liegt in einem kleinen Tal in den Hügeln von Bolgheri, das von Osten nach Westen verläuft, entlang vom Bach „Fossa di Bolgheri“. Sie sind auf den ersten Erhebungen von den Segalari Hügeln, zwischen den Wäldern der mediterranen Macchia. Wir bearbeiten mit Überlegung und Sorgfalt, nach integrierten und nachhaltigen Weinbausystemen. **KLIMA:** mediterran-mild, trocken und windig. In den Hügeln herrscht das kühlfste Klima der Zone, mit einem bedeutendem Sommertemperaturunterschied zwischen Tag und Nacht.

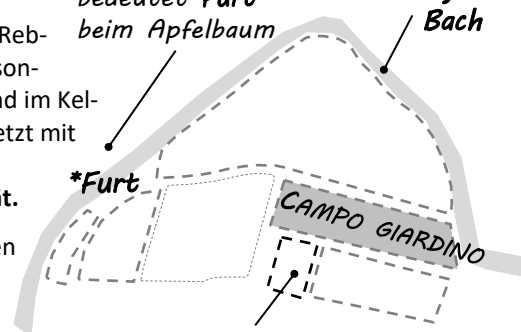
**BÖDEN:** aus Schwemmland, tief, sandig-lehmig mit Lehm Einschlüssen, reich an Kieselsteinen.

**HERSTELLUNG:** Der Weinberg wird je nach Reifezeit in mehreren Schritten geerntet. Jede Charge besteht aus mehreren Sorten und ihre Co-Fermentation (ein altes traditionelles Verfahren) erzeugt eine einzigartige Synergie. Der Wein wird dann unter Berücksichtigung der Identität des Weinbergs gemischt. Die Weinbereitung erfolgt handwerklich, mit größter Sorgfalt und mit dem Ziel, die territorialen Eigenschaften der ausgewählten Trauben hervorzuheben. Er wird für etwa 2 Jahre in gebrauchten Holzfässern auf der Feinhefe gelagert und einmal die Woche umgerührt. Er wird dann durch eine Reihe von Dekantierungen (unfiltriert) geklärt. Danach reift er mindestens ein Jahr in der Flasche, bei den besten Lagerungsbedingungen.

**JAHRGANG 2018:** Er gehört zu den "frischen" Jahrgängen für unser Gebiet. Der Winter und das Frühjahr waren sehr regnerisch, so dass es für den Sommer nicht an Wasser mangelte, der wie üblich heiß und trocken (aber nicht zu sehr) war. Die Reifung war sehr lang und regelmäßig. In der zweiten Septemberhälfte gab es ein besonderes Ereignis: Der Nordostwind wehte lange Zeit, was die Temperaturen um fast 10 Grad (bis zu 20 °C) senkte, aber immer sonnig. Das kühle und trockene Klima hat den Charakter von extremer Eleganz und Komplexität dieses Jahrganges ergänzt. Die Ernte fand in 4 Schritten statt, von Mitte September bis Ende des Monats. Es entstand ein JassarTE mit der üblichen dunklen Farbe, komplex und fruchtig, mit einer feineren Balance als üblich und einem großen aromatischen Reichtum.

*\*Guado al Melo bedeutet Furt beim Apfelbaum*

*Fossa di Bolgheri Bach*



*Unterirdischer Keller*

sie

JASSARTE ist ein schwerer Rotwein, der eine lange Lebensdauer haben kann, wenn er richtig gelagert wird. Er wird am besten an einem kühlen und dunklen Ort in horizontaler Lage gelagert.

Er sollte bei etwa 18 ° C serviert werden, und ihm etwas Zeit zum "Öffnen". Es ist ein lebendiger Wein, den man in Ruhe verkosten und spüren muss, wie er sich im Glas verändert, während er mit Sauerstoff angereichert wird. Es passt gut zu Gerichten mit intensivem Geschmack oder auch alleine.

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@guadoalmeo.it - www.guadoalmeo.it