



# Guado al Melo RUTE

BOLGHERI DOC ROSSO  
2019

Bolgheri war jahrhundertlang ein schwieriges Gebiet, hart und wild. Heute ist es ein mediterraner Garten, mit einer noch etwas wilden Schönheit.

Für uns ist es unser Zuhause, es hat den Duft von den Wegen in der mediterranen Macchia, den Salzgeruch der Sanddünen es hat den Klang der Wellen des Meeres, das Lachen der Kinder, die in der Furt\* baden ...

**RUTE ist dieses uns vertraute Bolgheri,** dass wir in der Erde und in den Steinen unserer Weinberge suchen, in unserer Handwerkskunst.

*Annalisa und Michele*

**REBSORTEN:** Cabernet Sauvignon, Merlot.

**WEINBERG:** Rute entsteht aus unseren Weinbergen die in einem kleinen Tal in den Hügeln von Bolgheri in Ost-West-Richtung, entlang des Baches Fossa di Bolgheri angepflanzt wurden.

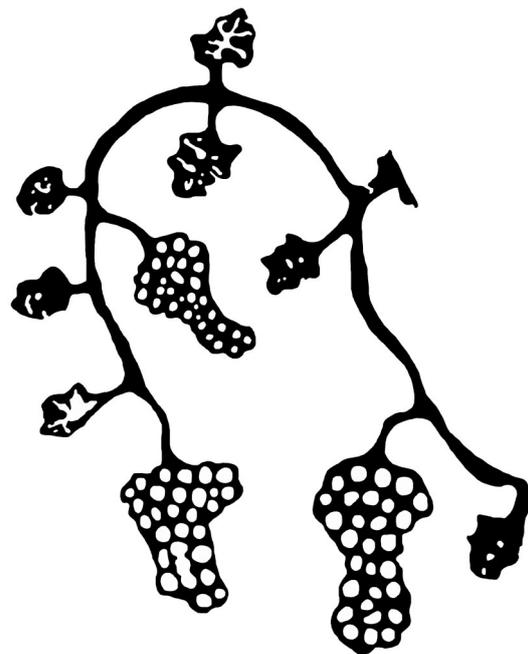
Sie sind auf den ersten Erhebungen von den Segalari Hügeln, zwischen den Wäldern der mediterranen Macchia. Wir bearbeiten sie mit Überlegung und Sorgfalt, nach integrierten und nachhaltigen Weinbausystemen.

**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:** die Trauben der homogenen Mikrozonon der Weinberge werden getrennt gelesen und verarbeitet. Die Vergärung ist Handarbeit, mit größter Sorgfalt gemacht, um die gebietsbezogenen Charakteristiken der Trauben hervorzuheben. Er wird für etwa 1 Jahr in gebrauchten Holzfässern auf der Feinhefe gelagert und einmal die Woche umgerührt. Durch mehrmaliges umfüllen wird er natürlich gefiltert. Danach reift er mindestens 1 Jahr in der Flasche, bei den besten Lagerungsbedingungen.

**JAHRGANG 2019:** Ein Jahr der klimatischen Kontraste, aber im Allgemeinen sehr gut. Nach einem regnerischen Winter begann der Frühling heiß und trocken, aber dann kam ein Mai mit Regen und niedrigen Temperaturen, was zu einer Verzögerung in allen folgenden Phasen der Reben führte. Der Sommer hatte überdurchschnittliche hohe Temperaturen, aber ohne Feuchtigkeit. Die Lese war etwas später als gewöhnlich, immer geprägt von gutem Wetter. Der Merlot wurde am 18. September geerntet, der Cabernet Sauvignon zwischen dem 2. und 3. Oktober. Es entstand ein intensiver Rute, reich an Aromen und Körper, mit komplexen Aromen und langem Abgang.



*Die Weintraube ist ein Detail der Zeichnung, die wir als Guado al Melo-Logo gewählt haben, eine der ältesten Darstellungen einer in Italien gefundenen Weinranke*

**Rute** ist ein Rotwein zum Lagern, der bei guter Konservierung eine lange Lebensdauer haben kann. Er wird am besten an einem kühlen und dunklen Ort in horizontalen Lage gelagert. Er sollte bei ca. 18°C serviert werden und nach dem Entkorken noch etwas atmen lassen.

Er passt gut zu herzhaften Gerichten.

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