

Guado al Melo

RUTE

BOLGHERI DOC ROSSO
2019

Bolgheri è stato per secoli un territorio maremmano aspro e selvaggio.

Oggi è uno splendido 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.*

Annalisa e Michele

Rute è un vino artigianale che per noi rappresenta l'essenza della Bolgheri più contemporanea, quella nata dalla storia dell'ultimo secolo. Se la ripuliamo da ogni sovrastruttura e facciamo parlare solo le uve ed il territorio, nasce un vino dall'anima elegante e verticale, che racconta la nostra terra di mare e collina, le fresche notti estive nelle vigne e le calde giornate di sole e di vento.

VARIETA': Cabernet sauvignon, Merlot

DOVE: nasce dalle nostre vigne che si trovano fra le boschive colline di Bolgheri, sulle prime pendici della collina di Segalari, in una piccola valle con direzione est-ovest, segnata dal torrente Fossa di Bolgheri. Le coltiviamo con sapienza e cura, con sistemi di viticoltura integrata e sostenibile.

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

SUOLO: di origine alluvionale, è molto profondo, 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 illimpidito con diversi travasi (non filtrato). È affinato in bottiglia per almeno 1 anno, nelle migliori condizioni di conservazione.

ANNATA 2019: annata di contrasti climatici ma in generale molto buona. Dopo un inverno piovoso, la primavera è partita calda e secca, per poi precipitare in un maggio di pioggia e temperature basse, con ritardo in tutte le fasi successive delle viti. L'estate ha avuto picchi di grande caldo, ma senza umidità. Il periodo della vendemmia è stato un po' più tardivo del solito, sempre caratterizzato dal bel tempo. Il Merlot è stato raccolto il 18 settembre, il Cabernet sauvignon fra il 2 ed il 3 ottobre. È nato un Rute intenso ma sempre molto elegante, ricco di profumi e di corpo, con aromi complessi, di buona lunghezza.

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

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

Rute è un vino rosso d'affinamento molto elegante, 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.

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

