

Guado al Melo

JASSARTE

TOSCANA IGT ROSSO
2019



Jassarte ist ein Wein mit uraltem Geist und gleichzeitig sehr innovativ. Es stammt aus der alten Vor-Reblaus-Tradition aus einem **gemischtem Satz**. Früher wurde Wein nicht wie heute mit einer Sorte und deren Eigenschaften identifiziert. Es war der Ausdruck eines unwiederholbaren Weinbergs, der aus mehreren Trauben bestand, die ausgewählt wurden, um besondere Gleichgewichte und Identitäten hervorzubringen, oder die aus einer einfachen Familienschichtung stammten. Durch die Co-Fermentation mehrerer Sorten entsteht **eine Synergie**, die absolut unangeglichene Aroma- und Geschmacksprofile im Wein entwickelt.

Jassarte ist ein Grenzland zwischen Vergangenheit und Gegenwart, Erinnerung daran, wie Wein für Jahrtausende entstanden ist.*

Jassarte ist ein Grenzland zwischen Ost und West, idealer Ort für Austausch unendlichen Wissens, Reben, Werkzeugen und Träumen, die seit jeher Geschichte der Rebe und des Weins sind.

**Für den Historiker Herodot wurde die Grenze zwischen Ost und West wurde durch zwei Flüsse markiert, dem Indus im Süden und dem Jassarte im Norden.*

Annalisa und Michele

REBSORTEN: Es ist ein gemischter Satz aus dem Weinberg Campo Giardino mit etwa 30 roten Rebsorten, traditionelle lokale und aus anderen mediterranen Gebieten. Wir haben sie ausgewählt, indem wir die für das Gebiet am besten geeigneten Sorten untersucht haben, die sich gegenseitig ergänzen, um eine Symphonie von außergewöhnlicher Komplexität entstehen zu lassen.

WEINBERGE: Die Weinberge befinden sich in den Bolgheri-Hügeln, an den ersten Hängen des Segalari-Hügels, in einem kleinen Tal in Ost-West-Richtung, das vom Bach Fossa di Bolgheri durchquert wird. Wir kultivieren sie mit Erfahrung, Sorgfalt und Aufmerksamkeit für die Umwelt, mit **nachhaltigen integrierten Weinbausystemen**. **KLIMA:** mediterran-mild, trocken und windig. In diesem Tal zwischen den Hügeln herrscht das kühlsche Klima der Gegend und die maximale sommerliche Temperaturspanne zwischen Tag und Nacht. **BODEN:** alluvialen Ursprungs, sehr tiefgründig, sandig-lehmig mit einigen Lehmeinschlüssen, reich an Kieselsteinen.

HERSTELLUNG: Der Weinberg wird in mehreren Durchgängen geerntet, in Gruppen je nach Reifezeit. Jede Charge wird auf handwerkliche Weise mit größter Sorgfalt und mit dem Ziel, die territorialen Eigenschaften der ausgewählten Trauben hervorzuheben, co-fermentiert. Der Wein reift etwa 24 Monate lang in nicht neuem Holz auf der Hefe mit wöchentlichem Mischen. Er wird mit einigen Abstichen geklärt (nicht gefiltert). Die verschiedenen Chargen werden dann vermischt um den Weinberg widerzuspiegeln. Daran schließt sich eine 3-4 monatige Verweildauer in Stahl an. Anschließend reift er unter den besten Lagerbedingungen mindestens 12 Monate in der Flasche.

JAHRGANG 2019: Es war ein frischer und ausgewogener Jahrgang. Der Winter war ausreichend kalt und regnerisch. Der Frühling kehrte nach einem warmen Start zu niedrigeren Temperaturen zurück, mit mehreren Regenfällen und somit wurde auch die Blütezeit verzögert. Es folgte der übliche heiße und trockene Sommer, der durch einige Regenfälle im August abgekühlt wurde. Die Ernte begann etwas später als üblich, besonders bei den weißen und den frühen roten Sorten. Die Ernte von Campo Giardino fand auf 4 Mal in der zweiten Septemberhälfte statt. Es entstand ein Jassarte mit intensiver Farbe, mit einer sehr breiten Palette von Aromen, harmonisch und vertikal, mit einer großen Lagerkapazität.

Begrenzte Menge

Wird nur in den besten Jahren produziert

Zwei kleine Satyrn, die ernten



*Guado al Melo bedeutet Furt beim Apfelbaum

Fossa di Bolgheri Bach

*Furt

CAMPO GIARDINO

Unterirdischer Keller

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 "atmen" lassen. 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@guadoalme.it - www.guadoalme.it