

Guado al Melo

JASSARTE

TOSCANA IGT ROSSO
2019

Quantità limitata
Prodotto solo nelle
migliori annate



Jassarte è un vino dallo spirito antico e nello stesso tempo molto innovativo. Nasce dall'antica tradizione pre-fillosserica dell'**uvaggio di campo**. In passato il vino non si identificava come oggi con una varietà e le sue caratteristiche. Era l'espressione di un vigna irripetibile, composta da più uve, scelte per originare equilibri e identità particolari, oppure derivante da semplice stratificazione familiare. La co-fermentazione di più varietà origina **una sinergia** che sviluppa nel vino profili aromatici e di gusto assolutamente non omologati.

Jassarte è una Terra di Confine fra passato e presente, memoria di come per millenni è nato il vino.*

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.

**Per lo storico Erodoto, il confine fra Oriente e Occidente era segnato da due fiumi, l'Indo a sud e il JASSARTE a nord*

Annalisa e Michele

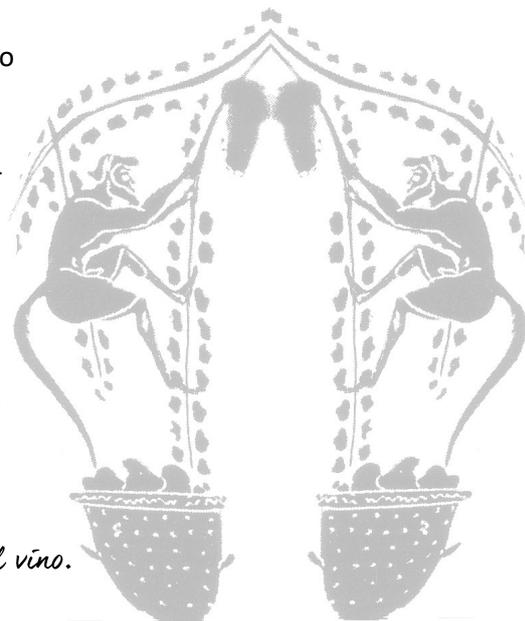
VARIETA': è un uvaggio di campo della singola vigna **Campo Giardino** con circa 30 varietà a bacca nera, tradizionali locali e di altre zone

mediterranee. Le abbiamo scelte studiando le varietà più adatte al territorio e che si completano fra loro, per originare una sinfonia di straordinaria complessità.

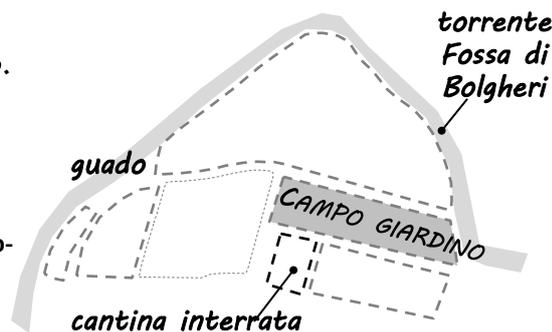
VIGNA: La vigna si trova fra le colline di Bolgheri, sulle prime pendici della collina di Segalari, in una piccola valle con direzione est-ovest, percorsa dal torrente Fossa di Bolgheri. La coltiviamo con esperienza, cura e attenzione all'ambiente, con sistemi di **viticoltura integrata sostenibile**. **CLIMA:** mediterraneo-mite, secco e ventoso. In questa valle fra le colline c'è il clima più fresco del territorio e la massima escursione termica estiva fra giorno e notte. **SUOLO:** di origine alluvionale, molto profondo, sabbioso-argilloso con alcuni affioramenti più argillosi, ricco di ciottoli.

PRODUZIONE: La vigna è raccolta in più passaggi, a gruppi per epoca di maturazione. Ogni partita è co-fermentata, in modo artigianale, con la massima cura e col fine di esaltare le caratteristiche territoriali delle uve selezionate. Il vino è invecchiato per circa 24 mesi in legno non nuovo, sui lieviti, con rimescolamenti settimanali. È poi illimpidito con una serie di travasi (non filtrato). Le diverse partire sono riunite a ricostruire la vigna. Seguono 3-4 mesi di permanenza in acciaio. Viene poi affinato in bottiglia per almeno 12 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione.

ANNATA 2019: è stata un'annata di grande equilibrio. L'inverno è stato sufficientemente freddo e piovoso. La primavera, dopo una partenza calda, è ritornata ad abbassare le temperature e con diverse piogge, al punto da ritardare la fioritura. È seguita la solita estate calda e secca, rinfrescata da alcune piogge in agosto. La vendemmia è iniziata un po' più tardi del solito, soprattutto per le varietà bianche e le rosse più precoci. La vendemmia di Campo Giardino è avvenuta in 4 volte, nella seconda metà del mese di settembre. È nato un Jassarte dal colore intenso, con un'amplessima gamma di aromi, armonioso e verticale, con una grande capacità di invecchiamento.



Due piccoli satiri che vendemmiano



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. È ottimo da solo o in abbinamento 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