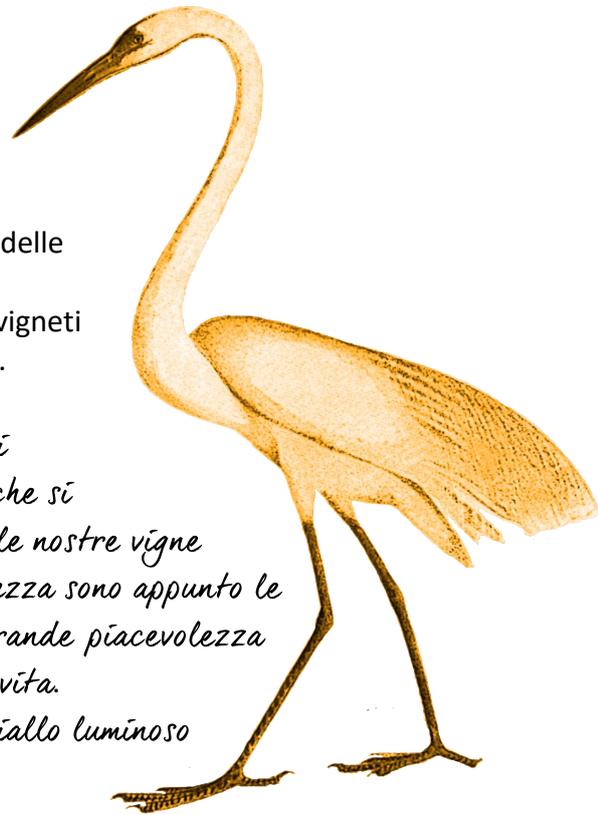


# Guado al Melo

# L'AIRONE

TOSCANA IGT VERMENTINO

2022



**L'Airone** nasce dal **Vermentino**, storica varietà locale, perfetta per le nostre vigne dal clima marino e ventoso. È tipico infatti delle coste tirreniche.

Il Vermentino è documentato nei nostri vigneti almeno dalla prima metà dell'Ottocento.

*Nelle stagioni più fresche vediamo di frequente piccoli aironi guardabuoi che si muovono con grazia e leggerezza nelle nostre vigne alla ricerca di cibo. Grazia e leggerezza sono appunto le caratteristiche di questo vino di grande piacevolezza oltre che un modo di approcciare la vita. Sono aironi bianchi. Questo è di un giallo luminoso per ricordare il colore del vino.*

*Annalisa e Michele*

**VARIETA':** Vermentino

**VIGNA:** nasce nelle nostre vigne che coltiviamo con sapienza e cura, con sistemi di **viticoltura integrata e sostenibile**. **CLIMA:** mediterraneo-mite, secco e ventoso, con una discreta escursione termica estiva fra il giorno e la notte. **SUOLO:** alluvionale, molto profondo, prevalentemente sabbioso-argilloso, con presenza variabile di ciottoli.

**PRODUZIONE:** Ogni micro-particella omogenea di vigna è raccolta e lavorata separatamente in modo artigianale, con la massima cura e col fine di esaltare le caratteristiche territoriali delle uve selezionate. Queste sono raccolte nelle prime ore del mattino, diraspate e pressate delicatamente, entro pochi minuti dalla raccolta. Il mosto è pulito per precipitazione naturale, lasciandolo al fresco per una notte. Al termine della fermentazione il vino rimane per almeno 4 mesi sulla feccia fine (sui lieviti), con frequenti rimescolamenti. Al termine, viene illimpidito dalla feccia con precipitazione naturale a freddo ed una leggera filtrazione. È rimasto poi in bottiglia per almeno 3 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione.

**ANNATA 2022:** è stata un'annata tendente al caldo. Dopo l'autunno piovoso, è seguito un inverno secco e non molto freddo. La primavera è stata invece più fresca del solito, seguita da un'estate calda e siccitosa. Alcune piogge a metà agosto hanno dato ristoro alle viti. La maturazione è poi proseguita con temperature più miti, soprattutto si sono abbassate molto quelle notturne. Le nostre vigne non hanno mostrato segni di sofferenza idrica grazie ai suoli alluvionali molto profondi, dove le viti hanno potuto nel tempo sviluppare un apparato radicale ben espanso. Abbiamo raccolto il Vermentino il 12 settembre.

L'Airone è un vino dal colore luminoso, piacevole e armonico, sapido, con l'aroma tipico di pompelmo del vitigno, che dà anche lievi note amarognole sul finale. Presenta anche accenni di frutta esotica ed erbe aromatiche, oltre che lievi sentori di lieviti e crosta di pane.

L'AIRONE è un vino bianco giovane, molto piacevole, fresco e profumato. Si conserva meglio a bottiglia coricata, in luogo fresco e buio.

Va servito fresco, a circa 8°-10°C.

È ottimo da solo, come aperitivo, o in abbinamento a piatti vegetariani, a base di pesce, uova o formaggi giovani.

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