

Guado al Melo RUTE

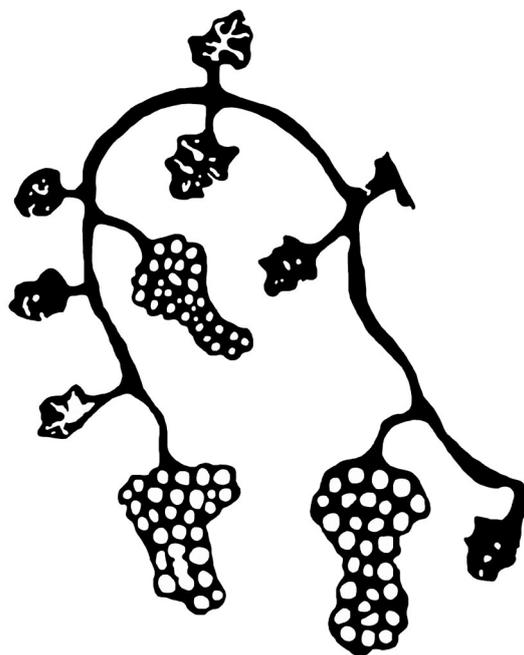
BOLGHERI DOC ROSSO
2020



Rute è un vino che ben rappresenta l'essenza di Bolgheri, che, se la ripuliamo da ogni sovrastruttura e facciamo parlare solo le uve e il territorio, origina vini che sanno unire l'anima mediterranea ad una straordinaria eleganza e verticalità. Ben racconta la nostra terra di mare e collina, le fresche notti estive nelle vigne e le calde giornate di sole e di vento.

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



Il grappolo è un particolare del nostro logo, una delle rappresentazioni più antiche di un tralcio di vite trovate in Italia

*tomboli: le dune di sabbia che stanno subito dietro le nostre spiagge, ricoperte da ginepri e altra flora spontanea, oggi delicati ecosistemi protetti.

RUTE deriva dalla parola etrusca che significa "rosso". Gli Etruschi sono stati la prima civiltà della nostra terra e i primi vignaioli in Italia

VARIETA': Cabernet sauvignon, Syrah.

Da questa vendemmia la Syrah sostituisce il Merlot, non più così adatto col cambio climatico. È un taglio decisamente più mediterraneo e ricercato.

VIGNE: Le vigne si trovano 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. Le 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, da medio a ricco 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. Il vino è invecchiato per circa 12 mesi in legno non nuovo, sui lieviti, con rimescolamenti settimanali. È poi illimpidito con una serie di travasi (non filtrato). Al taglio finale fra le particelle, seguono 3-4 mesi di permanenza in acciaio. Viene poi affinato in bottiglia per almeno 12 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione.

ANNATA 2020: è stata molto buona da un punto di vista vitivinicolo, con temperature ideali e non troppo calda. L'inverno è stato sufficientemente piovoso mentre la primavera, poco umida, ha limitato i rischi fitosanitari per le uve. L'estate è iniziata in modo molto piacevole, con temperature miti ed un'ottima ventilazione. A fine luglio e in agosto ci sono stati alcuni periodi con alte temperature, ma sempre senza umidità. A fine agosto sono arrivate le solite piogge sparse che hanno rinfrescato la calura e dato sollievo alle vigne. Abbiamo raccolto la Syrah il 18 settembre, il Cabernet sauvignon nei primi giorni di ottobre, con temperature più fresche. È nato un vino molto equilibrato e fresco, con piacevoli aromi fruttati ed un'intensa speziatura.

Rute è un vino rosso 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