

Guado al Melo

BACCO IN TOSCANA

TOSCANA IGT ROSSO
2021



Nel XVII sec. Francesco Redi scrisse il poema scherzoso BACCO IN TOSCANA, un vero e proprio inno al vino toscano.

Nel poema si racconta che il Dio arriva in Toscana ed elegge questa terra a sua nuova patria, perché qui si produce il miglior vino al mondo.

Bacco è con la moglie Arianna e col suo seguito giocoso di satiri e ninfe, che cantano e ballano il BOMBABABÀ, danza toscana in voga all'epoca. Il suo nome "esplosivo" ricorda la stessa gioia di vivere che ci dona il vino.



VARIETA': Sangiovese, Syrah.

VIGNA: nasce nelle nostre vigne, lungo il corso del torrente Fossa di Bolgheri. Le coltiviamo con sapienza e cura, con sistemi di viticoltura integrata e sostenibile.

CLIMA: mediterraneo, mitigato dai venti tirrenici, con una buona escursione termica estiva fra il giorno e la notte.

SUOLO: alluvionale, molto profondo, sabbioso ed argillo-sabbioso, con presenza variabile 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.

Le uve selezionate sono state diraspate e pigiate delicatamente, entro pochi minuti dalla raccolta. È invecchiato per circa 3 mesi in legno non nuovo, sulla feccia fine, con rimescolamenti settimanali. È poi illimpidito con diversi travasi. È affinato in bottiglia per almeno 3 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione.

BACCO IN TOSCANA è un rosso giovane, molto piacevole e fruttato, di buon corpo. Si conserva meglio a bottiglia coricata, in luogo fresco e buio.

Va servito a circa 16°-18°C. Molto versatile negli abbinamenti, si accosta bene a piatti sia di carne che vegetariani.

ANNATA 2021: è stata un'ottima annata, anche se molto secca in estate. Tuttavia, le piogge intense del periodo invernale hanno perfettamente sostenuto la vigna per tutta la fase produttiva. Per il resto, l'estate è stata caratterizzata da un'ottima ventilazione, con temperature medie, salvo alcuni brevi periodi di caldo intenso. 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 la Syrah il 20 ed il Sangiovese il 24 settembre. Bacco in Toscana è caratterizzato da un colore intenso, è molto piacevole e rotondo, con aromi fruttati e di pepe nero, fresco ed equilibrato.

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