

Guado al Melo

RUTE

BOLGHERI DOC ROSSO
2021

Rute è un vino che ben rappresenta l'essenza di Bolgheri. Sa 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

VARIETA': Cabernet sauvignon, Syrah.

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 **viticultura 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, sulla feccia fine, 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 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 il Syrah il 20 settembre, il Cabernet sauvignon nei primi giorni di ottobre.

CARATTERISTICHE: Al naso presenta note di frutta rossa, fragolina di bosco e mora, viola, un sentore fra il dolce e il balsamico che ricorda il mango, con punte di pepe. In bocca è intenso ma fresco, con un buon corpo e un tannino setoso. Il vino artigianale è vivo e nel tempo evolverà le sue caratteristiche.

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.

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

