

Guado al Melo  
**L'AIRONE**  
TOSCANA IGT VERMENTINO  
2023



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



**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. La produzione artigianale ed un breve passaggio sui lieviti aggiungono personalità e complessità.

*Nelle stagioni più fresche vediamo di frequente piccoli aironi, guardabuoi che si muovono con grazia 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'**: solo Vermentino

**VIGNA**: nasce nelle nostre vigne che coltiviamo con sapienza e cura, con sistemi di **viticultura 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 3 mesi sulla feccia fine (sui lieviti), con frequenti rimescolamenti. Viene illimpidito con precipitazione naturale a freddo ed una leggera filtrazione. Rimane poi in bottiglia per almeno 3 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione.

**ANNATA 2023**: si è distinta per la primavera più fresca e piovosa del solito, dopo un inverno abbastanza avaro di acqua. Grazie alle piogge primaverili le viti non hanno mai avuto problemi idrici per tutta l'estate, anzi sono state più rigogliose del solito. La stagione estiva è stata nella media, secca e con qualche punta estrema di caldo alla fine di luglio. In agosto è tornata la solita escursione termica, con giornate calde e notti fresche. Abbiamo raccolto il Vermentino il 5 settembre, un po' più presto degli anni precedenti, sotto un cielo sempre terso e luminoso.

**CARATTERISTICHE**: L'AIRONE 2023, giallo chiaro, presenta inizialmente note aromatiche di frutta (pompelmo, albicocca e mango) e floreali dolci (zagara e tiglio); poi evolve verso sentori di tè e di pesca, con una lievissima nota di crosta di pane e pasticceria. In bocca è mediamente corposo e scorrevole, sapido e con una buona freschezza. Poi evolverà ancora, perché un vino artigianale è vivo e mutevole

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, in abbinamento a piatti vegetariani, a base di pesce, uova, 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