

Guado al Melo
BACCO IN TOSCANA
TOSCANA IGT ROSSO
2022



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 2022: 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. 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. 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. Dopo la metà di settembre sono scese anche le temperature diurne, con giornate fresche, caratterizzate dal sole e dal vento. Abbiamo raccolto il Syrah il 15 settembre e il Sangiovese il 18.

CARATTERISTICHE: il colore è rosso intenso con riflessi rubino. Al naso si sentono aromi fruttati di amarena e frutti di bosco, con note speziate di pepe e cannella. In bocca è scorrevole e piacevolmente fresco.

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