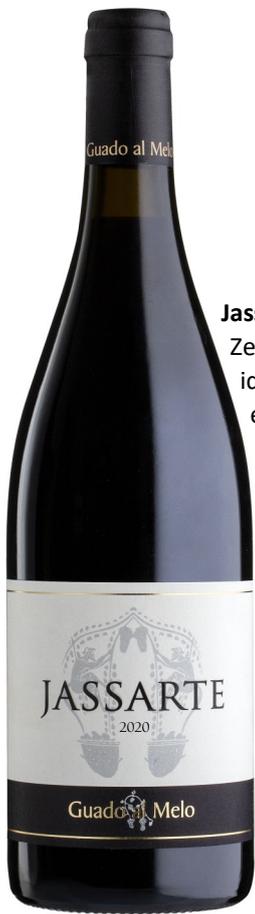


Guado al Melo

JASSARTE

TOSCANA IGT ROSSO
2020



Jassarte entstand aus der alten Tradition des gemischten Satzes aus der Zeit vor der Reblaus. Früher wurde Wein nicht wie heute über die Sorte identifiziert. Er war der Ausdruck eines Gebietes, eines Weinbergs mit einer einzigartigen Identität, da er aus mehreren Trauben bestand, die ausgewählt wurden, um ein besonderes Gleichgewicht und eine besondere Identität zu schaffen, oder aus einer einfachen Familienschichtung stammten.

Es ist ein antiker, aber auch innovativer Wein, da die Synergie zwischen den Sorten den Weinberg in einem natürlichen Gleichgewicht hält und widerstandsfähiger gegen Widrigkeiten macht. Darüber hinaus entstehen durch die gemeinsame Gärung mehrerer Sorten einzigartige Aroma- und Geschmacksprofile, eine Symphonie von außergewöhnlicher Komplexität.

Jassarte ist ein Grenzland zwischen Vergangenheit und Gegenwart, Erinnerung daran, wie Wein für Jahrtausende entstanden ist. Jassarte ist ein Grenzland zwischen Ost und West, idealer Ort für Austausch unendlichen Wissens, Reben, Werkzeugen und Träumen, die seit jeher Geschichte der Rebe und des Weins sind.*

Annalisa und Michele

REBSORTEN: Es ist ein gemischter Satz aus dem

Weinberg Campo Giardino mit etwa 30 roten Rebsorten, traditionelle lokale und aus anderen mediterranen Gebieten. Wir haben sie ausgewählt, indem wir die für das Gebiet am besten geeigneten Sorten untersucht haben, die sich gegenseitig ergänzen.

WEINBERGE: Die Weinberge befinden sich in den Bolgheri-Hügeln, an den ersten Hängen des Segalari-Hügels, in einem kleinen Tal in Ost-West-Richtung, das vom Bach Fossa di Bolgheri durchquert wird. Wir kultivieren sie mit Erfahrung, Sorgfalt und Aufmerksamkeit für die Umwelt, mit **nachhaltigen integrierten Weinbausystemen**. **KLIMA:** mediterran-mild, trocken und windig. In diesem Tal zwischen den Hügeln herrscht das kühlsche Klima der Gegend und die maximale sommerliche Temperaturspanne zwischen Tag und Nacht. **BODEN:** alluvialen Ursprungs, sehr tiefgründig, sandig-lehmig mit einigen Lehmeinschlüssen, reich an Kieselsteinen.

HERSTELLUNG: Der Weinberg wird in mehreren Durchgängen geerntet, in Gruppen je nach Reifezeit. Jede Charge wird auf handwerkliche Weise mit größter Sorgfalt und mit dem Ziel, die territorialen Eigenschaften der ausgewählten Trauben hervorzuheben, co-fermentiert. Der Wein reift etwa 24 Monate lang in nicht neuem Holz auf der Hefe mit wöchentlichem Mischen. Er wird mit einigen Abstichen geklärt (nicht gefiltert). Die verschiedenen Chargen werden dann vermischt um den Weinberg widerzuspiegeln. Daran schließt sich eine 3-4 monatige Verweildauer in Stahl an. Anschließend reift er unter den besten Lagerbedingungen mindestens 12 Monate in der Flasche.

JAHRGANG 2020: Er war sehr gut, mit optimalen Temperaturen und nie zu heiß. Der Winter war ausreichend regnerisch, während der Frühling, der nicht sehr feucht war, keine pflanzengesundheitlichen Risiken aufwies. Der Sommer begann sehr angenehm, mit milden Temperaturen und mit einer immer guten Luftbrise. Ende August kam es zu vereinzelt Regenfällen, die die Weinberge erfrischten und entlasteten. Die Ernte von Campo Giardino fand auf 5 Mal in der zweiten Septemberhälfte statt.

EIGENSCHAFTEN: Jassarte 2020 ist ein Wein mit intensiver Farbe, sehr harmonisch und mit starkem Charakter. Er präsentiert eine große aromatische Komplexität, die sich langsam in balsamische Noten, schwarze Früchte, Weihrauch, Schokolade, Gewürze, süßen Tabak, Heu usw. entfaltet. Ein handwerklich hergestellter Wein ist lebendig und entwickelt sich im Laufe der Zeit.

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@guadoalmeo.it - www.guadoalmeo.it

Begrenzte Menge

Wird nur in den besten

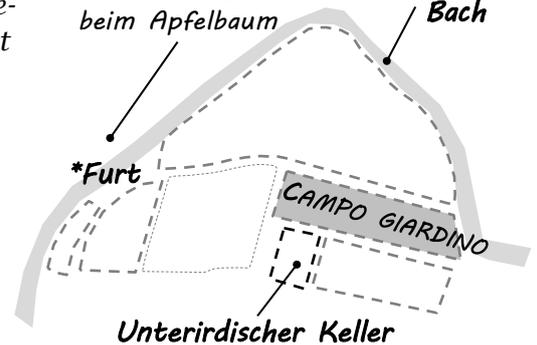
Zwei kleine Satyrn, die ernten



*Guado al Melo bedeutet Furt beim Apfelbaum

Fossa di Bolgheri Bach

*Furt



Unterirdischer Keller

JASSARTE ist ein schwerer Rotwein, der eine lange Lebensdauer haben kann, wenn er richtig gelagert wird. Er wird am besten an einem kühlen und dunklen Ort in horizontaler Lage gelagert.

Er sollte bei etwa 18 ° C serviert werden, und ihm etwas Zeit zum "atmen" lassen. Es ist ein lebendiger Wein, den man in Ruhe verkosten und spüren muss, wie er sich im Glas verändert, während er mit Sauerstoff angereichert wird. Es passt gut zu Gerichten mit intensivem Geschmack oder auch alleine.