

Guado al Melo

JASSARTE

TOSCANA IGT ROSSO
2020

Quantità limitata
Prodotto solo nelle
migliori annate



Jassarte nasce dall'antica tradizione pre-filosserica dell'**uvaggio di campo**. In passato il vino non si identificava come oggi con la varietà. Era l'espressione di un territorio, di una vigna dall'identità unica perché composta da più uve scelte per originare equilibri e identità particolari oppure derivate da semplice stratificazione familiare. È un vino antico ma anche innovativo, in quanto la sinergia fra le varietà rende la vigna più resiliente alle avversità, in un equilibrio naturale. Inoltre, la co-fermentazione di più varietà origina profili aromatici e di gusto unici, una sinfonia di straordinaria complessità.

Jassarte è una Terra di Confine fra passato e presente, memoria di come per millenni è nato il vino. Jassarte è una Terra di Confine fra l'Oriente e l'Occidente, luogo ideale di quello scambio infinito di saperi, vitigni, attrezzi e sogni che è da sempre la storia della vite e del vino.*

Annalisa e Michele

**Per lo storico Erodoto, il confine fra Oriente e Occidente era segnato da due fiumi, l'Indo a sud e il JASSARTE a nord*

VARIETA': UVAGGIO DI CAMPO DELLA SINGOLA VIGNA CAMPO GIARDINO con circa 30 varietà a bacca nera, tradizionali locali e di altre zone mediterranee.

Le abbiamo scelte studiando le varietà più adatte al territorio e che si completano fra loro.

VIGNA: si trova 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. La coltiviamo con esperienza e attenzione all'ambiente, con sistemi di **viticoltura 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, ricco di ciottoli.

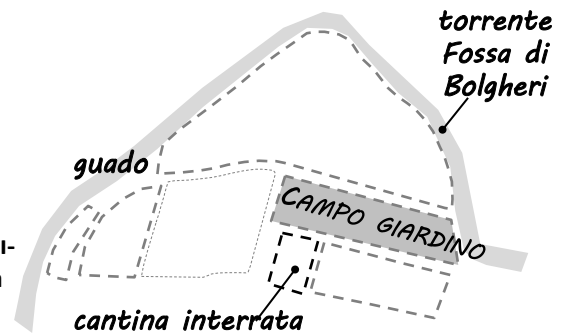
PRODUZIONE: La vigna è raccolta a gruppi di varietà per epoca di maturazione. Ogni partita è co-fermentata, in modo artigianale, con la massima cura e col fine di esaltare le caratteristiche territoriali delle uve selezionate. Il vino è invecchiato per circa 24 mesi in legno non nuovo, sui lieviti, con rimescolamenti settimanali. È poi illimpidito con una serie di travasi (non filtrato). Le diverse partite sono riunite a ricostruire la vigna. Seguono 4 mesi di permanenza in acciaio. Viene poi affinato in bottiglia per almeno 12 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione.

ANNATA 2020: è stata molto buona, con temperature ottimali e mai troppo calda. L'inverno è stato sufficientemente piovoso mentre la primavera, poco umida, ha evitato rischi fitosanitari. L'estate è iniziata in modo molto piacevole, con temperature miti ed un'ottima ventilazione. A fine agosto sono arrivate delle piogge sparse che hanno rinfrescato e dato sollievo alle vigne. Abbiamo raccolto la vigna in 5 partite, nella seconda metà di settembre.

CARATTERISTICHE: Jassarte 2020 è un vino dal colore intenso, molto armonico e di carattere deciso. Presenta una grande complessità aromatica che dipana lentamente note balsamiche, frutti neri, incenso, cioccolato, spezie, tabacco dolce, fieno, ... Un vino artigianale è vivo ed evolve nel tempo.



Due piccoli satiri che vendemmiano



Jassarte è un vino rosso importante, che può avere una vita molto 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". **Degustalo con calma:** sentirai come cambia nel bicchiere via via che si ossigena.

È ottimo da solo o in abbinamento a piatti dal sapore intenso.

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