

Guado al Melo
JASSARTE
TOSCANA IGT ROSSO
2021

In der Zeit vor der Reblaus Plage entstand der Wein aus einem gemischten Satz, also aus einem Weinberg, der eine reiche Artenvielfalt an Trauben aufwies. Sie konnten das Ergebnis einer einfachen Ansammlung die mit den Generationen einer Familie entstand oder, wie bei uns, einer sorgfältigen Auswahl sein. Ein Weinberg wie dieser verfügt über eine außergewöhnliche Widerstandsfähigkeit gegenüber allen Widrigkeiten. So entsteht ein einzigartiger, gegenläufiger Wein, wie ein Orchester, das eine Symphonie von außergewöhnlicher Komplexität aufführt.



SORTE: Mischung aus dem Weinberg **Campo Giardino** mit 30 roten alten einheimischen Sorten und aus weiteren Mittelmeergebieten.

WEINBERG „CAMPO GIARDINO“: etwa ein Hektar, gelegen an den ersten Hängen des Segalari-Hügels, in einem kleinen Tal mit Ost-West-Ausrichtung, das vom Bach Fossa di Bolgheri durchquert wird. Wir pflegen ihn mit Weisheit und Sorgfalt, mit den nachhaltigen Systemen des integrierten Weinbaus.

DER NAME: Für den Historiker Herodot wurde die Grenze zwischen Ost und West durch zwei Flüsse markiert, den Indus im Süden und den Jassarte im Norden. Für uns ist Jassarte ein Grenzland, ein idealer Ort für Begegnungen, für den unendlichen Austausch von Wissen, Rebsorten, Werkzeugen und Träumen, welches seit jeher die Geschichte der Rebe und des Weins prägt.

DAS ETIKETT: zwei kleine spiegelbildliche Satyrn bei der Traubenernte, zwei Welten vereinen sich.

KLIMA: mediterran-mild, trocken und windig. In diesem Tal zwischen den Hügeln herrscht das kühlfste Klima der Gegend und die maximale sommerliche Temperaturspanne zwischen Tag und Nacht.

BODEN: alluvialen Ursprungs, sehr tiefgründig, sandig-lehmig mit einigen lehmigeren Einschlüssen, reich an Kieselsteinen.

ERNT: 5 Ernten im September, verschiedene Sorten zusammen je nach Reifezeit.

HERSTELLUNG: Jede Partie wird auf handwerkliche Weise mit größter Sorgfalt gemeinsam vergoren, mit dem Ziel, die territorialen Eigenschaften der ausgewählten Trauben hervorzuheben.

AUSBAU: ca. 24 Monate in älteren Holzfässern auf der Feinhefe. An-

Man sollte ihn bei ca. 18°C servieren und ihm einige Zeit zum atmen lassen. Sie ihn in Ruhe probieren, werden Sie spüren, wie er sich mit der Zeit im Glas verändert. Hervorragend alleine, passt er auch gut zu Gerichten mit intensivem Geschmack.

JASSARTE ist ein schwerer Rotwein, der eine lange Lebensdauer haben kann, wenn er richtig gelagert wird. Er wird am besten in einer liegenden Flasche an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt.



schließend wird der Wein durch mehrere Abstiche geklärt. Anschließend werden die einzelnen Partien zusammengeführt, um die Trauben aus dem Weinberg zusammen zu bringen. Anschließend erfolgt eine 2-monatige Lagerung im Stahltank. Anschließend wird er unter optimalen Lagerbedingungen etwa 12 Monate lang in der Flasche gelagert.

ERSTES PRODUKTIONSJAHR: 2003

JAHRGANG 2021: Die intensiven Winterregenfälle haben die Weinberge während der gesamten Produktionsphase optimal unterstützt. Von Mitte Mai bis Oktober war das Klima wie üblich heiß und trocken, gut belüftet und ohne besondere pflanzengesundheitliche Risiken. Die Temperaturen lagen, abgesehen von einigen kurzen Perioden großer Hitze, im Durchschnitt. Die Trauben wurden etwas später als üblich geerntet, waren vollkommen gesund und ausgewogen.

Alkohol: 16% vol.

Mittlerer Wert
für einen feinen toskanischen Rotwein

Restzucker : 0,69 g/l

Vernachlässigbare Gärungsrückstände:
es ist ein trockener Wein

Trockenextrakt: 33 g/l

Hoher Wert:
es ist ein Rotwein mit gutem Körper

Gesamtsäure : 5,75 g/l

Mittelhoher Wert für einen Rotwein:
Er sorgt für Ausgewogenheit und Frische,
er ermöglicht eine gute Alterung

Gesamtschwefeldioxid : 0,099g/l

Niedriger Wert: keine Probleme
aber optimale Lagerfähigkeit

E in 100 ml: 389 kJ / 93 kcal

EIGENSCHAFTEN: eine Fülle von Aromen, darunter kleine Beeren, Ginster, Weihrauch, Chinarinde, Menthol, Pfeffer, süßer Tabak, Myrte ... Im Mund ist er sehr frisch und lebendig, mit einem eleganten Tannin. Dann wird er sich weiterentwickeln, denn ein handwerklich hergestellter Wein ist lebendig und veränderlich.

