

Guado al Melo
JASSARTE
TOSCANA IGT ROSSO
2021

In epoca pre-filosserica il vino nasceva dell'**uvaggio di campo**, cioè da una vigna che comprendeva una ricca biodiversità di uve. Queste potevano derivare da semplice stratificazione familiare o, come per noi, da un'accurata selezione. Una vigna così ha una resilienza straordinaria ad ogni avversità. Nasce poi un vino controcorrente ed unico, come un'orchestra che esegue una sinfonia di straordinaria complessità.

Annalisa e Michele



VARIETA': uvaggio di campo della vigna **Campo Giardino**, con 30 varietà rosse, autoctone antiche e di altre aree mediterranee.

VIGNA CAMPO GIARDINO: circa un ettaro, sulle prime pendici della collina di Segalari, in una piccola valle con direzione est-ovest, percorsa dal torrente "Fossa di Bolgheri". La coltiviamo con sapienza e cura, con i sistemi sostenibili della **viticoltura integrata**.

IL NOME: Per lo storico Erodoto, il confine fra l'Oriente e l'Occidente era segnato da due fiumi, l'Indo a sud e il **JASSARTE** a nord. **JASSARTE** è per noi una Terra di Confine, luogo ideale di incontri, di quello scambio infinito di saperi, vitigni, attrezzi e sogni che è da sempre la storia della vite e del vino.

L'ETICHETTA: due piccoli satiri speculari che vendemmiano, due mondi che si uniscono.

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.

RACCOLTA: 5 raccolte nel corso di settembre, a gruppi di varietà per epoca di maturazione.

PRODUZIONE: Ogni partita è co-fermentata, in modo artigianale, con la massima cura e col fine di esaltare le caratteristiche territoriali delle uve selezionate.

AFFINAMENTO: per circa 24 mesi in legno non nuovo, sulla feccia fine. Il vino è poi illimpidito con una serie di travasi. Dopo di che, le singole partite sono riunite a

Va servito a circa 18°C, lasciandogli alcuni minuti per "aprirsi". Degustatelo lentamente: sentirete come cambia nel bicchiere col tempo. Si abbina ottimamente a piatti dal sapore intenso.

È un vino rosso importante, che può avere una vita molto lunga se ben conservato, almeno 20 anni. L'ideale è tenerlo a bottiglia coricata, in un luogo fresco e buio.



riformare la vigna. Seguono 2 mesi di permanenza in acciaio. Viene poi affinato in bottiglia per circa 12 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione.

PRIMA PRODUZIONE: 2003

ANNATA 2021: Le piogge intense invernali hanno perfettamente sostenuto la vigna per tutta la fase produttiva. Da metà maggio ad ottobre il clima invece è stato come al solito caldo e secco, ben ventilato, senza particolari rischi fitosanitari. Le temperature sono state nella media, salvo alcuni brevi periodi di caldo intenso. Le uve sono state raccolte un po' più tardi del solito, perfettamente sane ed equilibrate.

Grado alcolico : 16% vol.

Valore medio-alto
per un vino toscano rosso di alta qualità

Zuccheri residui : 0,69 g/l

Residui trascurabili dalla fermentazione:
è un **vino secco**

Estratto secco: 33 g/l

Valore alto:
è un vino rosso con un ottimo corpo

Acidità totale: 5,75 g/l

Valore medio-alto per un rosso:
conferisce equilibrio e freschezza,
garantisce un invecchiamento ottimale

Solforosa totale : 0,099 g/l

Valore basso: nessun disturbo
ma conservabilità ottimale

E in 100 ml: 389 kJ / 93 kcal

CARATTERISTICHE una profusione di aromi fra i quali i piccoli frutti, ginestra, incenso, china, mentolo, pepe, tabacco dolce, mirto ... In bocca è corposo ma molto fresco, con un tannino elegante. Poi evolverà ancora, perché un vino artigianale è vivo e mutevole.