

Guado al Melo

RUTE

BOLGHERI DOC ROSSO - TOSCANA
2023

RUTE è il nostro Rosso col quale abbiamo voluto raccontare l'anima più contemporanea della nostra Denominazione. Da Maremma aspra e selvaggia, Bolgheri ormai è diventato sinonimo di raffinata ricercatezza. Noi, come vignaioli, preferiamo lasciar parlare il territorio, senza addomesticarlo troppo, senza appesantire la sua eleganza naturale, ma anche senza perdere quel tocco selvatico e vitale.

Annalisa e Michele

IL NOME: RUTE deriva dalla parola etrusca che significa "rosso". Gli Etruschi sono stati la prima civiltà del nostro territorio, i primi viticoltori in Italia.

L'ETICHETTA: c'è un grappolo, un particolare del nostro logo, una delle rappresentazioni più antiche trovate in Italia di un tralcio di vite.

"Fossa di Bolgheri". Le coltiviamo con sapienza e cura, con i sistemi sostenibili della **viticoltura integrata**.

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, da medio a ricco di ciottoli.

RACCOLTA: Da metà a fine settembre.

PRODUZIONE: Ogni micro-particella omogenea di vigna è raccolta e lavorata separatamente in modo artigianale, con la massima cura e col fine di esaltare le caratteristiche territoriali delle uve selezionate.

AFFINAMENTO: per circa 12 mesi in legno non nuovo, sulla feccia fine. È poi illimpidito con una serie di travasi. Al taglio fra le particelle, seguono 2 mesi di permanenza in acciaio. Viene poi affinato in bottiglia per circa 12 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione.

PRIMA PRODUZIONE:

2002 (allora
Guado al
Melo
Rosso)

DENOMINAZIONE:

Bolgheri DOC, zona costiera della Toscana, comune di Castagneto Carducci (LI).

VARIETA': Cabernet sauvignon, Syrah.

VIGNE: nasce nelle nostre vigne che si trovano fra le colline di Bolgheri, sulle prime pendici della collina di Segalari, in una piccola valle con direzione est-ovest, percorsa dal torrente



RUTE va servito a circa 18°C, lasciandogli 5-10 minuti per "aprirsi". Si abbina ottimamente a piatti dal sapore intenso.

È un vino che può avere una lunga vita se ben conservato, almeno 10 anni. L'ideale è tenerlo a bottiglia coricata, in un luogo fresco e buio.



ANNATA 2023: si è distinta per la primavera più fresca e piovosa del solito, dopo un inverno abbastanza avaro di acqua. Grazie alle piogge primaverili le viti non hanno mai avuto problemi idrici per tutta l'estate, anzi sono state più rigogliose del solito. La stagione estiva è stata nella media, secca e con qualche punta estrema di caldo alla fine di luglio. In agosto è tornata la solita escursione termica, con giornate calde e notti fresche. Il periodo della vendemmia è stato all'insegna del bel tempo.

Grado alcolico : 15% vol.

Valore medio
per un vino toscano rosso di qualità

Zuccheri residui : 0,65 g/l

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

Estratto secco: 34,5 g/l

Valore alto:
è un vino rosso con un buon corpo

Acidità totale: 5,50 g/l

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

Solforosa totale : 0,073 g/l

Valore basso: nessun disturbo
ma conservabilità ottimale

E in 100 ml: 368 kJ / 88 kcal

CARATTERISTICHE: Aromi di frutta (ciliegia, lampone, ribes), viola, chiodi di garofano, cannella, pepe, liquirizia, caffè. In bocca è intenso ma fresco, con un buon corpo e un tannino ben integrato. Poi evolverà ancora, perché un vino artigianale è vivo e mutevole.