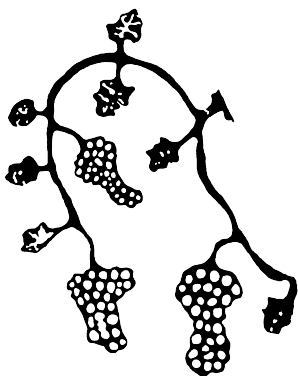


Guado al Melo

Italia - Toscana - Castagneto Carducci (LI)



Guado al Melo

Proprietà / Fondatori Famiglia Scienza

Inizio Attività 1999

Vitivinicultura Sostenibile

Ettari 20

Bottiglie prodotte 150.000

L'AIRONE TOSCANA IGT

100% Vermentino

Zona di produzione: Castagneto Carducci (LI)

Terreno: alluvionale, molto profondo, sabbioso ed argillo-sabbioso, con presenza variabile di ciottoli

Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve selezionate sono diraspate e pressate delicatamente, entro pochi minuti dalla raccolta. Il mosto è poi pulito per precipitazione naturale, lasciandolo al fresco per una notte

Affinamento: al termine della fermentazione il vino rimane per circa 3 mesi sulla feccia fine (sui lieviti), con frequenti rimescolamenti. Finito questo periodo, viene illimpidito dalla feccia con precipitazione naturale a freddo ed una leggera filtrazione. Rimane poi in bottiglia per almeno 3 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione

Colore: giallo paglierino luminoso

Profumo: spiccano profumi di frutta bianca e di agrumi (pompelmo), con lievi accenni tropicali

Sapore: piacevole, sapido e fresco

Grado Alcolico: 12,5% vol



Michele Scienza ha vissuto il mondo del vino fin dall'infanzia, dai bisnonni e nonni vignaioli in Trentino, al padre Attilio, docente di viticoltura. Dopo una formazione come enologo, nel 1998 ha avuto l'opportunità di iniziare un progetto di vita a Bolgheri con la moglie Annalisa, con l'idea di creare un'azienda artigianale completamente sostenibile. Il legame con Bolgheri è dovuto ad Attilio, che ha studiato e seguito il territorio nella sua evoluzione enologica degli ultimi 30 anni. Conoscendo Bolgheri palmo a palmo, ha trovato questo piccolo podere, nascosto fra le colline e i boschi, nella zona migliore della Denominazione, dedicato alla viticoltura da almeno metà Ottocento. Il lavoro di Michele è votato alla produzione di vini di territorio, con scelte che riesplorano anche concezioni antiche del fare vino. Segue personalmente la vigna e la cantina, con sensibilità e competenza, con una vinificazione più volta al sottrarre che all'aggiungere. È così che si pone tra gli interpreti più originali di questo territorio, con vini eleganti, fini e dalla straordinaria personalità, che rappresentano in modo perfetto il terroir di Bolgheri.