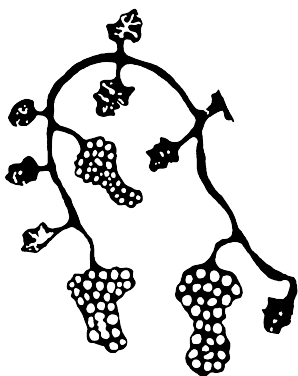


# Guado al Melo

Italia - Toscana - Castagneto Carducci (LI)



## Guado al Melo

**Proprietà / Fondatori** Famiglia Scienza

**Inizio Attività** 1999

**Vitivinicultura** Sostenibile

**Ettari** 20

**Bottiglie prodotte** 150.000

## RUTE BOLGHERI

**Cabernet Sauvignon, Syrah**

**Zona di produzione:** Bolgheri (LI)

**Terreno:** alluvionale, molto profondo, sabbioso-argilloso, con lenti argillose, ricco di ciottoli

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** le uve selezionate, separate per micro-particelle omogenee, sono state diraspate e pigiate in modo molto soffice, entro pochi minuti dalla vendemmia, senza aggiunta di solforosa, per preservare la biodiversità dei lieviti.

Fermentazione e macerazione sono state favorite con frequenti rimontaggi manuali. La macerazione è durata 13-14 giorni

**Affinamento:** 12 mesi in botti di rovere, da 225 l, non nuove, sulla feccia fine (sui lieviti). Ogni botte è stata rimescolata manualmente una volta alla settimana. In seguito il vino è stato lasciato fermo e sottoposto gradualmente a diversi travasi per illimpidirlo (senza filtrazione). Al termine, è stato ricostituito in una grande vasca e lasciato rimescolarsi in modo naturale per circa 3 mesi. Infine, lo ha affinato in bottiglia per almeno 12 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione. L'aggiunta di solfiti è minimale

**Colore:** rosso rubino con riflessi purpurei

**Profumo:** piccoli frutti come il mirtillo e il ribes, con una piacevole nota di tabacco e spezie

**Sapore:** intenso e morbido, ha una buona struttura e finale lungo

**Grado Alcolico:** 13,5% 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.