



ACQUISTATO IL .....

"Rute" Bolgheri DOC 2023

2023

## Matura per circa 12 mesi in legno



Svinando®

Nasce nel cuore della Toscana, a Castagneto Carducci (LI), il Bolgheri DOC Rosso Rute di Guado al Melo è figlio di un territorio unico. A Bolgheri il terreno è alluvionale, molto profondo e composto da sabbia, argilla e ciottoli. Tutto questo, unito a un clima marittimo, crea condizioni ideali per la coltivazione di vitigni internazionali come il Cabernet Sauvignon e il Syrah. Non a caso la Bolgheri DOC è una delle denominazioni più prestigiose della Toscana, riconosciuta per la produzione di vini rossi di grande carattere, da vitigni internazionali. Questa zona è famosa per i suoi "Super Tuscan", vini che hanno rivoluzionato il mondo enologico italiano proprio grazie all'uso di vitigni Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Ogni micro-particella omogenea di vigna è raccolta e lavorata separatamente, in modo artigianale, con la massima cura per esaltare le caratteristiche territoriali delle uve selezionate. Il vino matura per circa 12 mesi in legno usato, in contatto con i suoi lieviti che vengono rimescolati settimanali. Dopo l'illimpidimento con una serie di travasi ma senza filtrazione, il vino viene affinato in acciaio per 3-4 mesi e poi in bottiglia per almeno 12 mesi. Colore rosso rubino con riflessi porpora, al naso regala un elegante bouquet di piccoli frutti rossi, arricchito da sentori di mirtillo, ribes, tabacco e spezie. In bocca è intenso e morbido, con una buona struttura e un finale armonico e lungo. Perfetto per accompagnare piatti di carne e preparazioni dal sapore intenso e saporito, come arrostiti, brasati e formaggi stagionati.

Azienda vinicola a conduzione familiare tra le colline della DOC Bolgheri, Guado al Melo è gestita con passione e competenza dalla famiglia Scienza, tra artigianalità e sostenibilità. Il progetto è iniziato nel 1998, quando Annalisa e Michele, poco meno che trentenni ma con un solido bagaglio di esperienza personale e familiare, danno inizio alla loro personale avventura. Oggi Guado al Melo si estende su 16,5 ettari di vigne, ricche di biodiversità. La cantina, nata da un progetto di bio-architettura, è completamente interrata. Ospita un interessante museo sulla storia e la cultura del vino, oltre a una grande biblioteca, raccolta nel corso di una vita di lavoro dal professor Attilio Scienza, padre di Michele e rinomato esperto di viticoltura e autore di un importante studio di zonazione condotto a metà degli anni '90 per comprendere appieno la complessità dei suoli di Bolgheri. Una curiosità: il nome Guado al Melo, che è l'antico toponimo di questo luogo. Si riferisce al guado sul torrente Fossa di Bolgheri, il corso d'acqua che circonda i vigneti dell'azienda e conferisce ai suoli la loro qualità alluvionale.

### La Vigna

**Terreno** di origine alluvionale, molto profondo, sabbioso-argilloso con alcuni affioramenti più argillosi, da medio a ricco di ciottoli.

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** cabernet sauvignon, syrah

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 10-15 anni

**Abbinamento** Menù di carne e piatti dal sapore intenso

**Vinificazione** 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. Il vino è invecchiato per circa 12 mesi in legno non nuovo, sui lieviti, con rimescolamenti settimanali. È poi illimpidito con una serie di travasi (non filtrato). Al taglio finale fra le particelle, seguono 3-4 mesi di permanenza in acciaio. Viene poi affinato in bottiglia per almeno 12 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione.

**Sensazioni** colore rosso rubino con riflessi porpora. Al naso si apre con un elegante bouquet di piccoli frutti rossi, arricchiti da sentori delicati di mirtillo, ribes, tabacco e spezie. Al palato risulta intenso e morbido, dotato di una buona struttura e di un finale armonico e lungo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821