ACQUISTATO IL .....

"Rute" Bolgheri DOC 2023 2023

Matura per circa 12 mesi in legno



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 arrosti, 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