

Guado al Melo

# RUTE

BOLGHERI DOC ROSSO - TOSCANA

2022

RUTE ist unser länger ausgebauter Rotwein, mit dem wir die modernere Seele unseres DOC Gebietes zum Ausdruck bringen wollten. Aus der wilden und rauen Maremma wurde Bolgheri heute zu einem Synonym für feine Erlesenheit. Als Winzer lassen wir lieber das Terroir sprechen, ohne es zu sehr zu zähmen, ohne seine natürliche Eleganz zu beschweren, sodass es seinen wilden und vitalen Touch nicht verliert.

*Annalisa und Michele*

**DER NAME:** Rute leitet sich einfach vom etruskischen Wort für „rot“ ab. Die Etrusker waren die erste Zivilisation auf unserem Gebiet und die ersten Weinbauern Italiens.

**DAS ETIKETT:** Es zeigt eine Weintraube, ein Detail unseres Logos, eine der ältesten Darstellungen einer Weinrebe, die in Italien gefunden wurden.



**BEZEICHNUNG:** Bolgheri DOC, Küstengebiet der Toskana, Gemeinde Castagneto Carducci (LI).

**REBSORTEN:** Cabernet Sauvignon, Syrah.

**WEINBERG:** Die Weinberge befinden sich in den Bolgheri-Hügeln, an den ersten Hängen des Segalari-Hügels, in einem kleinen Tal in Ost-West-Richtung, das vom Bach „Fossa di Bolgheri“

durchquert wird. Wir kultivieren sie mit Erfahrung, Sorgfalt und Aufmerksamkeit für die Umwelt, mit **nachhaltigen integrierten Weinbausystemen**.

**KLIMA:** mediterran-mild, trocken und windig. In diesem Tal zwischen den Hügeln herrscht das kühlfste Klima der Gegend und die maximale sommerliche Temperaturspanne zwischen Tag und Nacht.

**BODEN:** alluvialen Ursprungs, sehr tiefgründig, sandig-lehmig mit einigen Lehmeinschlüssen, mittel bis reich an Kieselsteinen.

**ERNTE:** Von Mitte bis Ende September.

**HERSTELLUNG:** Jede homogene Mikroparzelle des Weinbergs wird separat auf handwerkliche Weise geerntet und verarbeitet, mit größter Sorgfalt und mit dem Ziel, die territorialen Eigenschaften der ausgewählten Trauben hervorzuheben.

**AUSBAU:** ca. 12 Monate in älteren Holzfässern auf der Feinhefe. Anschließend wird er durch eine Reihe von Dekantierungen geklärt. Nach der Mischung zum Cuvée zwischen den Parzellen folgen 2 Monate im Stahl. Anschließend reift er unter besten Lagerbedingungen etwa 12 Monate in der Flasche.

**ERSTE PRODUKTION:** 2002 (damals Guado al Melo Rosso)



Die Serviertemperatur sollte etwa 18°C betragen, damit der Wein etwas Zeit hat, sich zu entfalten. Es passt hervorragend zu Gerichten mit intensivem Geschmack.

RUTE ist ein Rotwein der bei guter Lagerung eine lange Haltbarkeit von mindestens 10 Jahren hat. Idealerweise lagert man die Flasche liegend an einem kühlen, dunklen Ort.



**JAHRGANG 2022:** Nach einem regnerischen Herbst folgte ein trockener und nicht sehr kalter Winter. Der Frühling war stattdessen kühler als gewöhnlich, gefolgt von einem heißen und trockenen Sommer. Einige Regenfälle Mitte August erfrischten die Reben. Die Reifung setzte sich dann bei mildereren Temperaturen fort, insbesondere nachts wurde es kühler. Ab Mitte September sanken auch die Tagestemperaturen, wobei die kühlen Tage von Sonne und Wind geprägt waren.

Alkohol: 14,50% vol.

Mittlerer Wert  
für einen feinen toskanischen Rotwein

Restzucker : 0,40 g/l

Vernachlässigbare Gärungsrückstände:  
es ist ein trockener Wein

Trockenextrakt: 32,6g/l

Hoher Wert:  
es ist ein Rotwein mit gutem Körper

Gesamtsäure : 5,45 g/l

Mittelhoher Wert für einen Rotwein:  
Er sorgt für Ausgewogenheit und Frische,  
er ermöglicht eine gute Alterung

Gesamtschwefeldioxid : 0,072g/l

Niedriger Wert: keine Probleme  
aber optimale Lagerfähigkeit

E in 100 ml: 335 kJ / 80 kcal

**EIGENSCHAFTEN:** Aromen von roten Früchten, balsamischen Noten, Veilchen, Pfeffer und Myrte. Im Mund ist er intensiv, aber frisch, mit einem guten Körper und seidigen Tanninen. Er wird sich noch weiterentwickeln, denn ein handwerklich hergestellter Wein ist lebendig und veränderlich.