

Guado al Melo

RUTE

BOLGHERI DOC ROSSO - TOSCANA
2022

RUTE è il nostro Rosso col quale abbiamo voluto raccontare l'anima più contemporanea della nostra Denominazione. Da Maremma aspra e selvaggia, Bolgheri ormai è diventato sinonimo di raffinata ricercatezza. Noi, come vignaioli, preferiamo lasciar parlare il territorio, senza addomesticarlo troppo, senza appesantire la sua eleganza naturale, ma anche senza perdere quel tocco selvatico e vitale.

Annalisa e Michele

IL NOME: RUTE deriva dalla parola etrusca che significa "rosso". Gli Etruschi sono stati la prima civiltà del nostro territorio, i primi viticoltori in Italia.

L'ETICHETTA: c'è un grappolo, un particolare del nostro logo, una delle rappresentazioni più antiche trovate in Italia di un tralcio di vite.



"Fossa di Bolgheri". Le coltiviamo con sapienza e cura, con i sistemi sostenibili della **viticoltura integrata**.

CLIMA: mediterraneo-mite, secco e ventoso. In questa valle fra le colline c'è il clima più fresco del territorio e la massima escursione termica estiva fra giorno e notte.

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

RACCOLTA: Da metà a fine settembre.

PRODUZIONE: 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.

AFFINAMENTO: per circa 12 mesi in legno non nuovo, sulla feccia fine. È poi illimpidito con una serie di travasi. Al taglio fra le particelle, seguono 2 mesi di permanenza in acciaio. Viene poi affinato in bottiglia per circa 12 mesi, nelle migliori condizioni di conservazione.

PRIMA PRODUZIONE: 2002 (allora Guado al Melo Rosso)



DENOMINAZIONE:

Bolgheri DOC, zona costiera della Toscana, comune di Castagneto Carducci (LI).

VARIETA': Cabernet sauvignon, Syrah.

VIGNE: nasce nelle nostre vigne che si trovano fra le colline di Bolgheri, sulle prime pendici della collina di Segalari, in una piccola valle con direzione est-ovest, percorsa dal torrente

RUTE va servito a circa 18°C, lasciandogli 5-10 minuti per "aprirsi". Si abbina ottimamente a piatti dal sapore intenso.

È un vino che può avere una lunga vita se ben conservato, almeno 10 anni. L'ideale è tenerlo a bottiglia coricata, in un luogo fresco e buio.



ANNATA 2022: Dopo l'autunno piovoso, è seguito un inverno secco e non molto freddo. La primavera è stata invece più fresca del solito, seguita dalla solita estate calda e siccitosa. Alcune piogge a metà agosto hanno dato ristoro alle viti. La maturazione è poi proseguita con temperature più miti, soprattutto si sono abbassate molto quelle notturne. Dopo la metà di settembre sono scese anche le temperature diurne, con giornate fresche, caratterizzate dal sole e dal vento.

Grado alcolico : 14,50% vol.

Valore medio
per un vino toscano rosso di qualità

Zuccheri residui : 0,40 g/l

Residui trascurabili dalla fermentazione:
è un **vino secco**

Estratto secco: 32,6 g/l

Valore alto:
è un vino rosso con un buon corpo

Acidità totale: 5,45 g/l

Valore medio-alto per un rosso:
conferisce equilibrio e freschezza,
garantisce un invecchiamento ottimale

Solforosa totale : 0,072 g/l

Valore basso: nessun disturbo
ma conservabilità ottimale

E in 100 ml: 335 kJ / 80 kcal

CARATTERISTICHE: Aromi di frutta rossa, sentori balsamici, viola, pepe e mirto. In bocca è intenso ma fresco, con un buon corpo e un tannino setoso. Poi evolverà ancora, perché un vino artigianale è vivo e mutevole.