

Guado al Melo

CRISEO

Bolgheri DOC Bianco

Criseo, "fatto d'oro", nasce dalla nostra grande passione per i vini bianchi da invecchiamento. Deriva da Vermentino e un elegante insieme di vitigni a bacca bianca, attentamente selezionati per dare un vino longevo e di grande espressività. L'affinamento sui lieviti gli dona complessità, finezza e una lunga persistenza.

In etichetta due satiri danzano nell'ebbrezza gioiosa, coi piedi scalzi, nelle mani uno strumento a sonagli e il kantharos, la coppa a due manici simbolo del Dio del vino.

I doni di Bacco (il vino, la musica, la danza) portano ad un'estasi di serenità, per gli antichi alla visione della felice Età dell'Oro prima della corruzione del tempo. I piedi nudi hanno un valore sacro: sono la condizione necessaria per mettersi in contatto con la Terra e le sue presenze.



**NUNC EST BIBENDUM
NUNC PEDE LIBERO
PULSANDA TELLUS...**

Ora bisogna bere, ora bisogna far risuonare la terra con libero piede (danzare di gioia)

AD SODALES, ORAZIO, CARMINA I, 37

VARIETA': soprattutto Vermentino e altre a bacca bianca (Fiano, Verdicchio, Manzoni e Petit Manseng)

VIGNETO: sulle colline bolgheresi, è un terreno di origine alluvionale, sciolto, profondo e ricco di scheletro. Il clima è mediterraneo ma rinfrescato dai venti tirrenici, con una rilevante escursione termica estiva fra il giorno e la notte. Lavoriamo in modo sostenibile, con i metodi dell'agricoltura integrata.

PRODUZIONE: dopo una pressatura soffice, il mosto è pulito per precipitazione naturale dei torbidi a freddo. È vinificato senza correzioni o aggiunte che alterino le caratteristiche territoriali delle uve. Dopo la fermentazione viene affinato per 12 mesi in acciaio sui lieviti (feccia fine) e per circa 12 mesi in bottiglia.

CONSERVAZIONE

In posizione coricata, in luogo fresco e buio; può avere un invecchiamento medio-lungo (6-8 anni)

COME SERVIRLO

Stappare circa 15 minuti prima di bere



ABBINAMENTI

Piatti vegetariani e di pesce saporiti, formaggi di media stagionatura, carni bianche e primi senza pomodoro. Qualche esempio:

Piatto locale: zuppa toscana

Ricette italiane: spigola al forno o alla griglia, scamorza ai ferri.

Cucina internazionale: pollo al curry, ostriche gratinate.



PROFILO SENSORIALE



È un vino in continua evoluzione. Il colore è giallo dorato e luminoso. Al naso è pulito ed elegante, con note di fiori bianchi, agrumi, erbe aromatiche, sul finale una nota di miele e frutta dolce. Invecchiando emergono sempre più note minerali. In bocca è pieno e ben equilibrato, con finale lungo.