



### LA BOTTIGLIA

**CRISEO 2015**  
Guado al melo  
Castagneto  
Carducci (Livorno)

Un bianco  
tutto d'oro  
che sa  
invecchiare

### Guado al melo è l'azienda di Michele e Annalisa Scienza,

acquistata nel '98, grazie a papà  
Attilio, professore di viticoltura

di fama mondiale. Fu lui a studiare  
i terreni e contribuire alla stesura

del disciplinare Bolgheri. Dei 20  
ettari 15 sono a vigna, il resto

è a bosco e uliveto. La cantina  
è totalmente interrata e nasconde

una grande biblioteca. Michele è  
agronomo, Annalisa biologa: oltre

alle varietà tradizionali (il Vermentino  
abita in queste zone dall'800)

seguono una trentina di vitigni  
europei. La produzione è incentrata

sui rossi, ma noi parliamo  
dell'ultimo nato tra i bianchi.

Si chiama Criseo ("fatto d'oro").  
Come le altre etichette, anche

questa è disegnata da Annalisa  
e rappresenta due satiri danzanti

che reggono un *kántaros*, coppa da vino. Progettato  
come bianco che sa invecchiare, è composto in buona

parte da Vermentino con l'aggiunta di Fiano, Incrocio  
Manzoni, Verdicchio e Petit Manseng. Vinificato

in acciaio, si affina un anno sui lieviti e un anno in  
bottiglia. Colore brillante, bouquet generoso e ampio:

fiori, agrumi, frutti a polpa bianca, erbe aromatiche, note  
minerali. Ricco e fresco al palato, ha un grado di

complessità che lo rende adatto all'aperitivo come  
a tutto il pasto. A San Candido (Bolzano) da Karadar,

a Roma da Belsito sui 19 euro.