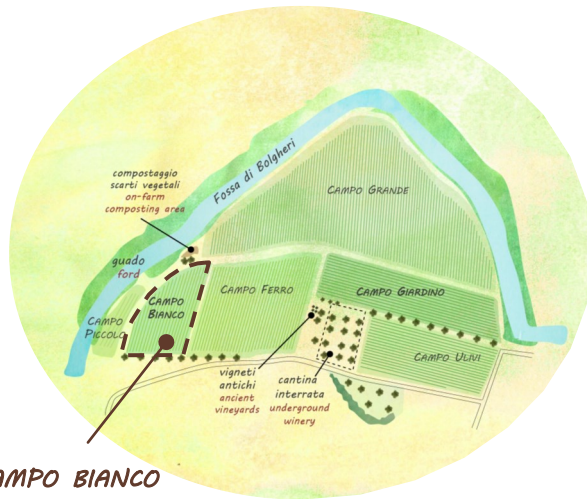


# Guado al Melo



CAMPO BIANCO

**VARIETÀ:** complantazione di Vermentino (la maggioranza), Fiano, Verdicchio, Incrocio Manzoni (Pinot bianco X Riesling renano), Petit Manseng.

**VIGNETO:** dalla **vigna Campo Bianco**, sulle colline bolgheresi. E' 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:** Le uve sono raccolte insieme, in un momento scelto accuratamente, e co-fermentate. 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. È affinato in acciaio sui lieviti per 1 anno e 1 in bottiglia.

“Ora bisogna bere,  
ora bisogna far risuonare la terra  
con piede libero” (danzare di gioia )  
AGLI AMICI, ORAZIO, CARMINA I, 37



**Criseo** nasce dalla nostra passione per i grandi bianchi da invecchiamento. Sul territorio non avevano una storia: l'abbiamo costruita passo a passo.

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.

Questo vino assume un bel colore dorato, da qui il nome **Criseo**, “fatto d'oro”. Dei satiri danzano con in mano una coppa e uno strumento a sonagli. Rappresentano i tre doni che, secondo gli antichi, Bacco ha fatto all'umanità per farci scordare gli affanni della vita: **il vino, la danza e la musica.**

# CRISEO

BOLGHERI DOC BIANCO

NUNC EST BIBENDUM  
NUNC PEDE LIBERO  
PULSANDA TELLUS...

AD SODALES, ORAZIO, CARMINA I, 37



# Guado al Melo

**CONSERVAZIONE:** In posizione coricata, in luogo fresco e buio; può avere un invecchiamento medio-lungo (5-8 anni).

**COME SERVIRLO:** stappare circa 10-15 minuti prima di bere. Servire a circa 14°C.

**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, una nota di miele e frutta dolce. Invecchiando emergono sempre più le note minerali. In bocca è pieno, fresco, ben equilibrato, con finale lungo.

**FORMATI:**

**750 ML - 1,5 L (MAGNUM)**

**ALCUNI ESEMPI DI ABBINAMENTO COL CIBO:** piatti vegetariani, piatti di pesce saporiti, formaggi di media stagionatura, carni bianche, primi piatti e risotti con sughi senza pomodoro, piatti con spezie a base di curry.

*Piatto locale:* zuppa frantoiana.

*Ricette italiane:* risotto alla pescatora, seppie ripiene, scamorza ai ferri, tagliolini ai porcini.

*Ricette internazionali:* pollo al curry, salmone arrosto alle erbe, *fondue* o *raclette*.



**CRISEO**  
BOLGHERI DOC BIANCO

