

# Guado al Melo

# CRISEO

## BOLGHERI DOC BIANCO

### 2016



QUANTITÀ  
LIMITATA



**Criseo nasce dall'identità di una singola vigna** con in complantazione diverse varietà, adatte a creare un vino complesso, di grande eleganza e capacità d'invecchiamento.

Nasce dalla nostra passione per i **grandi bianchi da invecchiamento**. Sul territorio non avevano una storia, così l'abbiamo costruita in tanti anni di prove e sperimentazioni, che hanno portato ad un vino dalla personalità unica.

Col tempo assume un bel colore dorato, da qui il nome **Criseo**, "fatto d'oro". In etichetta, 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 consolarci dagli affanni della vita: **il vino, la danza e la musica**.

**PRIMA ANNATA: 2002**

**VARIETA'/VIGNA:** nasce dalla nostra vigna **Campo Bianco** (0,7 Ha) con in complantazione **Vermentino**,

Fiano, Verdicchio, Manzoni bianco, Petit Manseng, secondo la tradizione più antica. È stata piantata nell'inverno '98-'99 sulle prime pendici della collina di Segalari, in una piccola valle con direzione est-ovest. Il clima è mediterraneo, mitigato dai venti tirrenici. L'area collinare ha le temperature più fresche della Denominazione, con la massima escursione termica estiva fra il giorno e la notte. Il suolo è alluvionale, profondo, sabbioso fine-argilloso, medio/ricco di ciottoli.

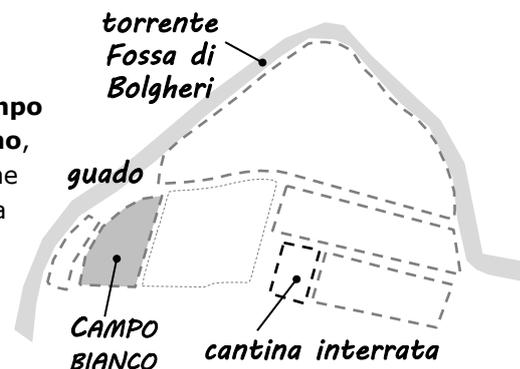
Coltiviamo le vigne con l'esperienza e la competenza della nostra famiglia di vignaioli da generazioni. Impieghiamo **metodi di viticoltura integrata e sostenibile**, cioè scegliamo i migliori sistemi per una produzione ottimale e col più basso impatto sull'ambiente ed assenza di residui nei vini.

**ANNATA 2016:** annata molto regolare ed interessante. L'inverno è stato piuttosto secco e mite. La primavera, molto fresca e ricca di piogge fino alla fioritura, ha causato un piccolo ritardo nello sviluppo dei grappoli. È seguita un'estate molto calda e secca, mitigata da qualche pioggia nella seconda metà d'agosto. Il bel tempo si è protratto fino alla fine della raccolta, iniziata un poco più tardi del solito, il 12 di settembre. È nato un Criseo dal colore giallo dorato e luminoso. Al naso è pulito ed elegante, con aromi di pompelmo, erbe aromatiche, frutti esotici, note minerali e miele. In bocca è pieno, fresco, sapido e ben equilibrato, con finale molto lungo. Con l'invecchiamento predomineranno sempre più le note minerali.

**PRODUZIONE:** Il nostro è un lavoro artigianale, fatto con competenza, esperienza e la massima cura del dettaglio, col fine di esaltare le caratteristiche territoriali delle uve.

\*La co-fermentazione di diverse varietà è un'antica pratica tradizionale in grado di sviluppare profili sensoriali unici. Infatti i risultati sono diversi dalla vinificazione separata di ogni varietà e il successivo taglio, in quanto le trasformazioni avvengono in situazioni ambientali diverse e più complesse.

Criseo nasce dalla vigna come identità unica, per cui l'uva è raccolta insieme, in un momento ottimale di maturazione delle diverse varietà, che sono poi co-fermentate\*. La raccolta è avvenuta il 12 di settembre, nelle ore più fresche del mattino. Le uve selezionate sono state diraspate e poi pressate delicatamente, entro pochi minuti dalla vendemmia. Il mosto è stato pulito per precipitazione naturale dei torbidi a freddo, lasciandolo al fresco per una notte. Al termine il vino è rimasto ad **affinarsi sulla feccia fine** (sui lieviti) **per 12 mesi**, sempre in vasca d'acciaio, con frequenti rimescolamenti. Poi lo abbiamo illimpidito dalla feccia con precipitazione naturale a freddo ed una leggerissima filtrazione. Ha completato poi l'affinamento **in bottiglia** per almeno **14 mesi**, nelle migliori condizioni di conservazione. L'uso di solforosa è minimale.



*Criseo è un bianco complesso ed elegante che può avere una vita medio-lunga. Si conserva meglio a bottiglia coricata, in luogo fresco e buio.*

*Va servito a circa 14°C, lasciandogli un po' di tempo per aprirsi. È da degustarsi con calma, sentendo come muta nel bicchiere via via che si ossigena. Si abbina a piatti saporiti a base di pesce, carni bianche, verdure, funghi, formaggi di media stagionatura.*

Soc. Agr. Podere GUADO AL MELO s.s. di Scienza Michele e Scienza Attilio

località Murrotto 130/A, 57022 Castagneto Carducci (LI) Italy - tel./fax +39 0565 763238 - info@guadoalmelo.it - www.guadoalmelo.it