



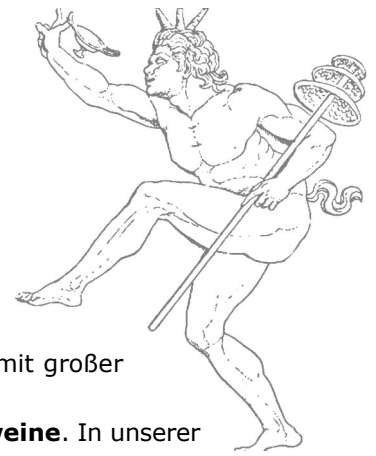
BEGRENZTE
MENGE

Guado al Melo

CRISEO

BOLGHERI DOC BIANCO

2016



Criseo entsteht aus der Identität eines einzigen Weinbergs mit einer Vielzahl verschiedener Sorten, die sich für einen komplexen Wein mit großer Eleganz und Alterungsfähigkeit eignen.

Geboren aus unserer **Leidenschaft für vollmundige alternde Weißweine**. In unserer Zone gab es keine Tradition solcher Weine, daher bauten wir sie über viele Jahre hinweg mit Versuchen und Experimenten auf, die zu einem Wein mit einer einzigartigen Persönlichkeit führten.

Im Laufe der Zeit nimmt er eine schöne goldene Farbe an, daher der Name **Criseo**, "aus Gold. Auf dem Etikett aus etruskischer Kunst tanzen Satyrn mit einer Tasse und einer Rassel in der Hand. Sie stellen die drei Gaben dar, die Bacchus nach Angaben unserer Vorfahren der Menschheit geschenkt hat, um sie von den Leiden des Lebens zu trösten: **Wein, Tanz und Musik**.

Erster produzierter Jahrgang: 2002

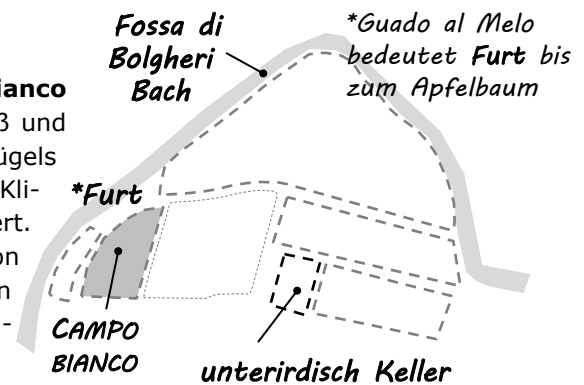
REBSORTE / WEINBERG: entsteht aus unserem Weinberg **Campo Bianco** aus gemischtem Satz von **Vermentino**, Fiano, Verdicchio, Manzoni Weiß und Petit Manseng. Er wurde im Winter 1998/99 an den unteren Hängen des Hügels von Segalari in einem kleinen Tal in Ost-West-Richtung angepflanzt. Das Klima ist mediterran und wird durch die tyrrhenischen Meereswinde gemildert. Das hügelige Gebiet hat die kühlestes Temperaturen der Denomination (DOC), mit dem maximalen Temperaturunterschied im Sommer zwischen Tag und Nacht. Der Boden ist aus Schwemmland, sehr tief, feinsandig-lehmig, reich an Kieselsteinen.

Wir kümmern uns um die Reben mit der Erfahrung und dem Know-how unserer Familie aus Winzern (und Weinfachleute) seit Generationen. Wir verwenden **integrierte** und **nachhaltige Weinbaumethoden**, das heißt, wir wählen die besten derzeit verfügbaren Systeme für eine optimale Produktion und mit den geringsten (gemessenen) Auswirkungen auf die Umwelt und ohne Rückstände im Wein.

JAHRGANG 2016: Es war ein sehr regelmäßiges und interessantes Jahr. Der Winter war eher trocken und mild, der Frühling sehr frisch und regenreich bis zur Blüte, was die Entwicklung der Trauben etwas verzögerte. Es folgte ein sehr heißer und trockener Sommer, der in der zweiten Augushälfte durch ein paar Regenfälle etwas abgekühlt wurde. Das gute Wetter setzte sich bis zum Ende der Ernte fort, die etwas später als üblich begann und zwar am 12. September. Es entstand ein Criseo von heller goldgelber Farbe. Ein klares und elegantes Aroma, mit Noten von Grapefruit, aromatische Kräuter, exotische Früchte, mineralische Noten und Honig. Im Mund ist er voll, schmackhaft und ausgewogen mit einem sehr langen Abgang. Eine längere Lagerung verstärkt die mineralische Note.

*Die Co-Fermentation verschiedener Sorten ist eine alte Tradition, die in der Lage ist, einzigartige sensorische Profile zu entwickeln. Tatsächlich unterscheiden sich die Ergebnisse von der separaten Vergärung einzelner Sorten und dem anschließenden Cuvée, da die Umwandlungen in unterschiedlichen und komplexeren Umweltsituationen stattfinden.

HERSTELLUNG und AUSBAU: Unsere Arbeit ist eine handwerkliche Arbeit, die mit Kompetenz, Erfahrung und größter Liebe zum Detail ausgeführt wird, um die territorialen Merkmale der Trauben hervorzuheben. Criseo entsteht aus dem Weinberg als einzigartige Identität, daher werden die Trauben gemeinsam geerntet, zu einem optimalen Zeitpunkt der Reifung der verschiedenen Sorten, die dann gemeinsam vergärt werden *. Die Ernte fand am 12. September in den kühlestes Stunden des Morgens statt. Die ausgewählten Trauben wurden innerhalb weniger Minuten nach der Ernte entbeert und anschließend leicht gepresst. Der Most wurde durch natürliche Absetzung von der Trübung geklärt, indem man ihn über Nacht kühl gelagert hat. Danach ließen wir den **Wein für 12 Monate auf der Feinhefe** (oder Hefetrub), immer in Stahltank, mit häufigem manuellem Aufrühren. Nach dieser Zeit haben wir ihn von der Feinhefe durch natürliche, kalte Absetzung geklärt. Danach wurde **er in der Flasche** bei den besten Lagerbedingungen für etwa **14 Monate** verfeinert. Der Einsatz von Schwefeldioxid ist minimal.



Criseo ist ein bedeutender und eleganter Weisswein, der mittellang gelagert werden kann. Er wird am besten an einem kühlen und dunklen Ort in horizontalen Lage gelagert. Er sollte bei etwa 14 ° C verkostet werden und man sollte ihm ein wenig Zeit lassen sich zu öffnen. Er sollte in aller Ruhe verkostet werden damit man die Entfaltung die er im Glas macht, nach und nach wenn er mit Sauerstoff angereichert wird, schmeckt. Er passt gut zu herzhaften Gerichten aus Fisch, Geflügel, Gemüse, Pilzen, und mittelreifen Käsesorten.

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@guadoalmeo.it - www.guadoalmeo.it