



Guado al Melo

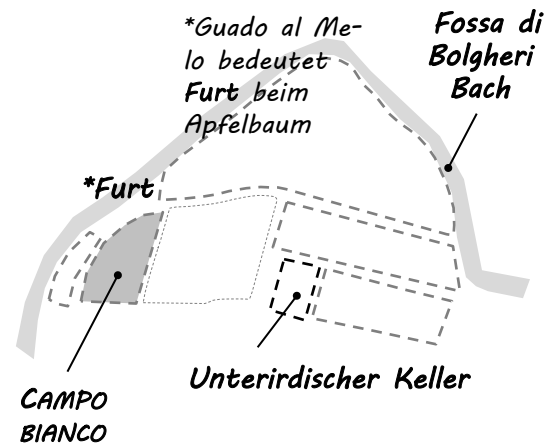
CRISEO

BOLGHERI DOC BIANCO

BEGRENZTE
MENGE

Alles begann mit einem einzigen kleinen besonderen Weinberg, Ein Ort vergessener alter Weißweine, mit der Sensibilität eines handwerklichen Winzers, der Fähigkeit und dem Wunsch, der Zeit zu trotzen

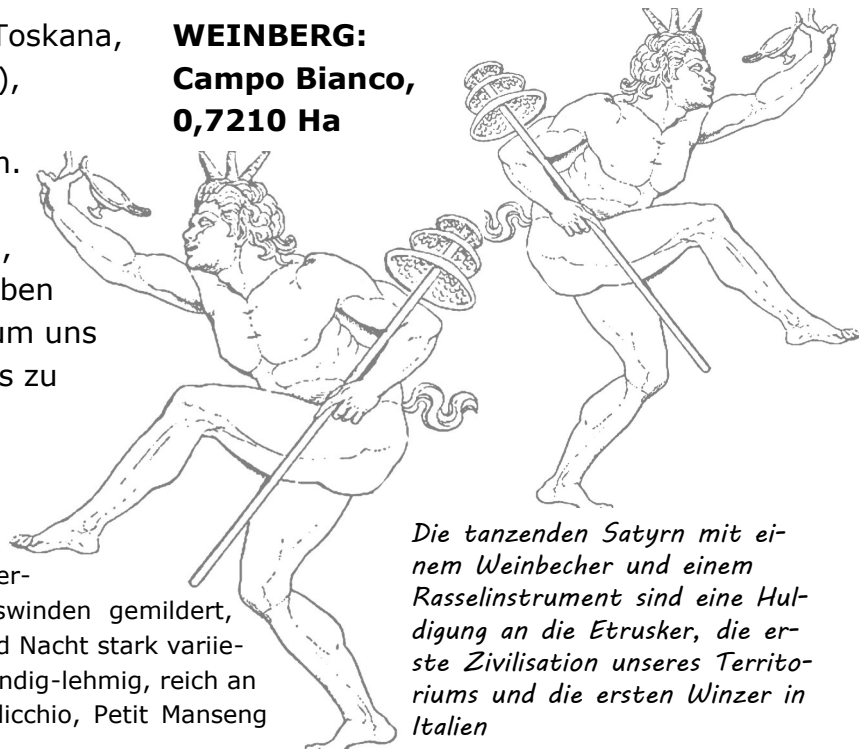
Michele Scienza



Sommernacht in der Toskana, flüssiges Gold (Criseo), in den Tassen, Satyrn, die tanzen.

WEINBERG:
Campo Bianco,
0,7210 Ha

Tanz, Musik und Wein, für die Antiken die Gaben des Gottes Bacchus, um uns den Leiden des Lebens zu trösten.



Die tanzenden Satyrn mit einem Weinbecher und einem Rasselinstrument sind eine Huldigung an die Etrusker, die erste Zivilisation unseres Territoriums und die ersten Winzer in Italien

WEINBERG: Er liegt in der hügeligen Gegend von Bolgheri, der frischesten in der Gegend, in einem kleinen Tal, das von Osten nach Westen verläuft. Das mediterrane Klima wird von Meereswinden gemildert, wobei die Sommertemperaturen zwischen Tag und Nacht stark variieren. Der Boden ist aus Schwemmland, tief, feinsandig-lehmig, reich an Kieselsteinen. Hier sind Vermentino, Fiano, Verdicchio, Petit Manseng und Manzoni Bianco angebaut.

HERSTELLUNG: Campo Bianco wird in den kühleren Morgenstunden geerntet und die Trauben werden alle miteinander vergoren (Co-Fermentation). Unsere Handwerkskunst, die mit Kompetenz, Erfahrung und größter Liebe zum Detail ausgeführt wird, zielt darauf ab, die territorialen Eigenschaften hervorzuheben. Er reift 12 Monate auf der Feinhefe und mindestens ein weiteres Jahr in der Flasche.

JAHRGANG 2017: Er war geprägt von großer Dürre, mit überdurchschnittlichen Sommertemperaturen, die im August etwas abkühlten. Die Trockenheit hemmte die Produktion der Rebstöcke, die zwar sehr gering, aber für die Pflanzen nicht übermäßig belastend war: Die Ernte fand nicht früher als sonst statt und die Trauben behielten einen guten Säuregehalt. Es entstanden sehr gesunde und konzentrierte Trauben, die am 31. August geerntet wurden und durch eine ausgewählte Auslese wurden die getrocknete Beeren entfernt. Es ist ein Criseo mit komplexen Aromen wurde entstanden, frisch, elegant, mit einem sehr langen Abgang.

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 mitelreifen 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