

Guado al Melo

CRISEO

BOLGHERI DOC BIANCO

QUANTITÀ
LIMITATA

È iniziato tutto con una singola piccola vigna speciale, un luogo di antichi bianchi dimenticati, con la sensibilità di un vignaiolo artigiano, la capacità e il desiderio di sfidare il tempo

Michele Scienza

VIGNA: Campo Bianco, 0,7210 Ha

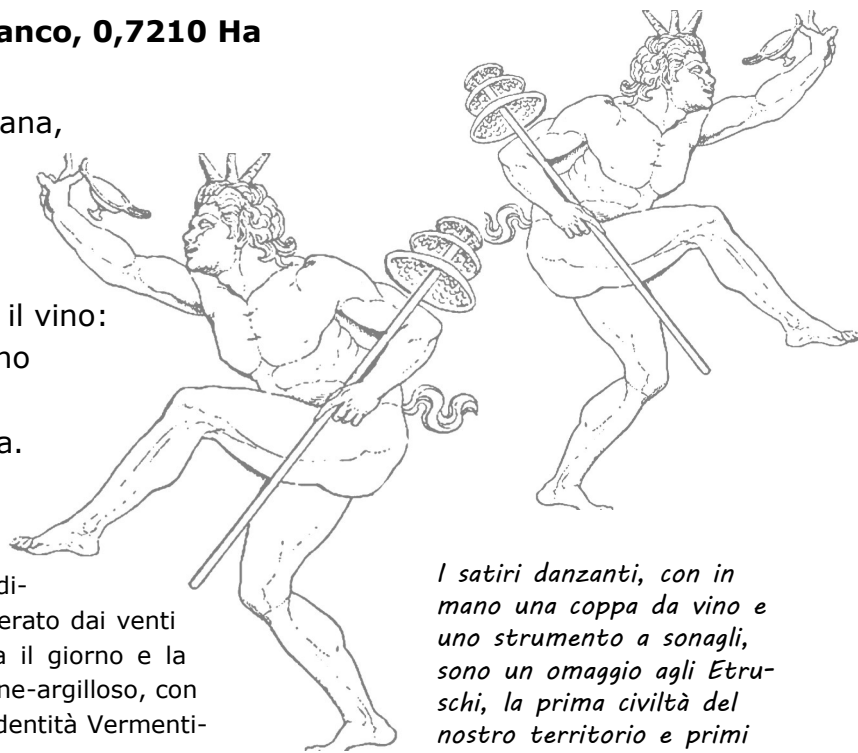
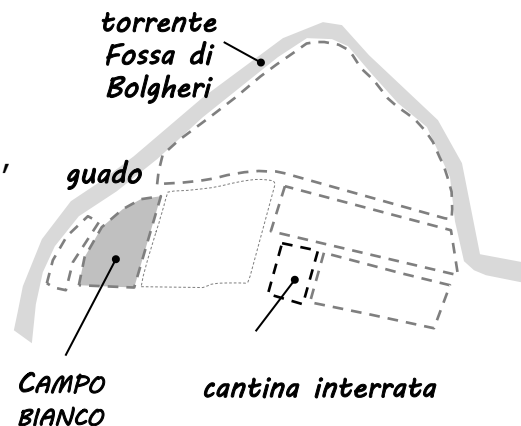
Notte d'estate in Toscana, oro liquido (**Criseo**) nelle coppe, satiri che ballano.

La danza, la musica e il vino: secondo gli antichi sono i doni del dio Bacco, per consolarci degli affanni della vita.

VIGNA: è nella fascia collinare di Bolgheri, la più fresca del territorio, in una piccola valle con direzione est-ovest. Il clima mediterraneo è stemperato dai venti di mare, con forti escursioni termiche estive fra il giorno e la notte. Il suolo è alluvionale, profondo, sabbioso fine-argilloso, con buona presenza di ciottoli. Sono parte della sua identità Vermentino, Fiano, Verdicchio, Petit Manseng e Manzoni bianco.

PRODUZIONE: Campo Bianco è raccolto tutto insieme, nelle ore più fresche del mattino e le uve sono co-fermentate. Il nostro lavoro artigianale, fatto con competenza, esperienza e la massima cura del dettaglio, ha il fine di esaltare le caratteristiche territoriali. È affinato sui lieviti per 12 mesi e per almeno un altro anno in bottiglia.

ANNATA 2017: è stata contraddistinta da grande siccità, con temperature estive sopra la media, un po' più fresche in agosto. L'aridità ha inibito la produzione delle viti, che è stata infatti molto bassa ma senza stress eccessivo per le piante: la vendemmia non è stata anticipata e le uve hanno mantenuto buoni livelli di acidità. Si è prodotta uva molto sana e concentrata, raccolta il 31 agosto, selezionata soprattutto per evitare gli acini appassiti. È nato un Criseo dagli aromi complessi, fresco, sapido, elegante, dal finale molto lungo.



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