

Guado al Melo

CRISEO

BOLGHERI DOC BIANCO
2018

QUANTITÀ
LIMITATA

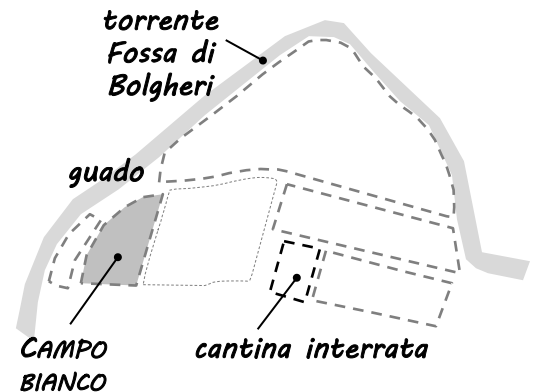
FATTO D'ORO

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

Michele Scienza

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

La danza, la musica e il vino: i doni che il dio Bacco ha fatto all'umanità, secondo gli antichi, per consolarci degli affanni della vita.



VIGNA: Campo Bianco, 0,7210 Ha

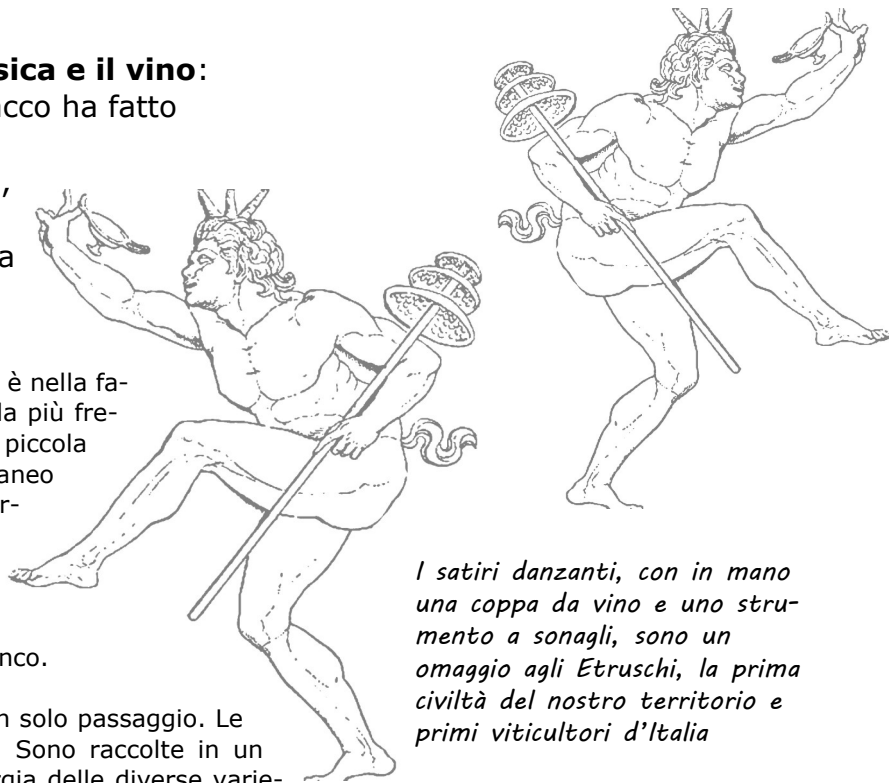


* *Criseo significa: fatto d'oro*

VIGNA: Campo Bianco 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 in un solo passaggio. Le uve sono co-fermentate, come da tradizione. Sono raccolte in un momento ottimale di maturazione per la sinergia delle diverse varietà, nelle ore più fresche del mattino. Gli acini selezionati e diraspatis sono pressati delicatamente ed il mosto è pulito per precipitazione spontanea, lasciandolo una notte al fresco. Dopo la fermentazione, è affinato sui lieviti per circa 1 anno, in vasca d'acciaio, con frequenti rimescolamenti. Rimane poco meno di un anno in bottiglia.

ANNATA 2018: è stata regolare e fresca. La primavera molto piovosa ha permesso di recuperare l'aridità dell'anno precedente, con un po' di ritardo sulla fioritura. L'estate è stata invece come nella norma, calda e siccitosa, senza però eccessi, con qualche breve pioggia rinfrescante. La maturazione è stata più lunga del solito. Abbiamo raccolto la vigna Campo Bianco il 10 settembre. È nato un Criseo dagli aromi complessi, con un buon corpo, sapido ed elegante, dal finale molto lungo.



I satiri danzanti, con in mano una coppa da vino e uno strumento a sonagli, sono un omaggio agli Etruschi, la prima civiltà del nostro territorio e primi viticoltori d'Italia

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