

Guado al Melo

CRISEO

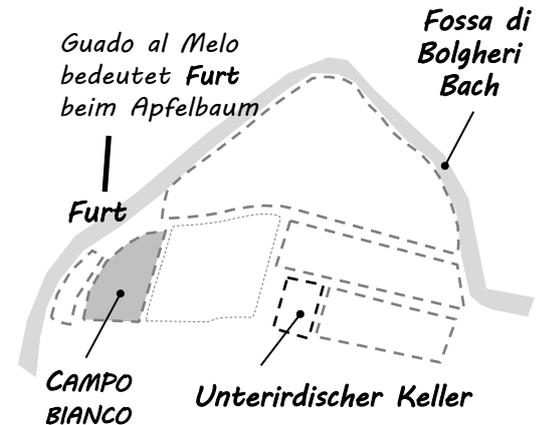
BOLGHERI DOC BIANCO
2020

BEGRENZTE
MENGE

*Sommernacht in der Toskana,
flüssiges Gold* in den Tassen,
Satyrn die tanzen.*

* Criseo bedeutet:
aus Gold gemacht

*Tanz Musik und Wein
für die Antiken die Gaben
des Gottes Bacchus um uns
den Leiden des Lebens zu trösten
Annalisa und Michele*



WEINBERG: Campo Bianco, 0,7210 Ha

Criseo ist ein handverlesener Wein, der als gemischter Satz aus dem einzelnen Weinberg Campo Bianco hergestellt wird, in dem Vermentino (ca. 70%), Fiano, Verdicchio, Petit Manseng und weißer Manzoni vorhanden sind.

Der gemischte Satz ist die älteste Art der Weinbereitung, üblich in der Zeit vor der Reblaus. Sehr tiefe Komplexitäten ergeben sich aus der Synergie der verschiedenen Sorten, die im selben Weinberg angebaut und zusammen vergärt werden. In unserer modernen Interpretation wird nichts dem Zufall überlassen.

LAGE: in der hügeligen Gegend von Bolgheri, auf den ersten Erhebungen der Segalari Hügel, in einem kleinen Tal, das von Osten nach Westen verläuft und von dem Bach Fossa die Bolgheri umgeben ist. Wir kultivieren ihn mit Weisheit und Sorgfalt, mit integrierten und nachhaltigen Weinbausystemen.

KLIMA: mild mediterran, trocken und windig. In den Hügeln herrscht das kühlfste Klima der Gegend mit einem bemerkenswerten Sommertemperaturunterschied zwischen Tag und Nacht.

BODEN: aus Schwemmland, tief, feinsandig-lehmig, reich an Kieselsteinen.

HERSTELLUNG: Der Weinberg Campo Bianco wird auf einmal geerntet, in einem perfekten Moment für die Synergie der verschiedenen Sorten, in den kühlfsten Stunden des Morgens. Diese werden traditionell gemeinsam vergärt. Die selektierten und entrappten Trauben werden schonend gepresst und der Most wird durch natürliches absetzen geklärt, indem er über Nacht gekühlt im Keller verbleibt. Nach der Gärung reift er etwa 1 Jahr auf der Hefe im Stahltank unter häufigem Umrühren. Danach noch circa ein Jahr in der Flasche.

JAHRGANG 2020: Der Jahrgang war sehr gut, mit idealen Temperaturen und nicht zu heiß. Der Winter war ausreichend regnerisch, während der nicht sehr feuchte Frühling die pflanzengesundheitlichen Risiken für die Trauben begrenzte. Der Sommer begann auf sehr angenehme Weise mit nicht zu heißen Temperaturen und ausgezeichneter Ventilation. Erst Ende Juli und August wechselten sich einige Perioden mit überdurchschnittlichen Temperaturen ab, jedoch immer ohne hohe Luftfeuchtigkeit. Ende August kam es zu den üblichen vereinzelt Regenfällen, die die Hitze abkühlten und die Weinberge entlasteten. Die Ernte des Weinbergs Campo Bianco fand am 19. September bei perfektem Wetter statt. Das Ergebnis ist ein Wein mit leuchtend goldener Farbe, sehr angenehm, intensiv und harmonisch, schmackhaft. Es hat schillernde Aromen, die sich mit fruchtigen Noten von Grapefruit, Zitrusfrüchten, tropischen Früchten, Salbei und Weißdorn öffnen und sich dann zu Safran und Aromen von Feuerstein und Brotkruste entwickeln.

*Die tanzenden Satyrn mit
einem Weinbecher und einem
Rasselinstrument in den
Händen: Wein, Musik und
Tanz.*

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 12°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@guadoalmelo.it - www.guadoalmelo.it

