

Guado al Melo

CRISEO

BOLGHERI DOC BIANCO
2020

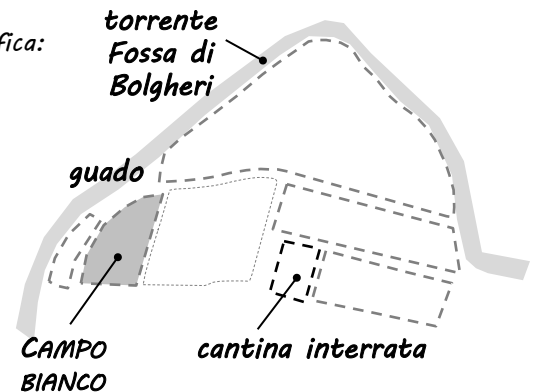
QUANTITÀ
LIMITATA

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

**Criseo significa:
fatto d'oro*

*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.*

Annalisa e Michele



Criseo è un vino artigianale prodotto come VIGNA: Campo Bianco 0,7210 Ha
uvaggio di campo dalla singola vigna

Cam-
po Bianco, dove sono presenti **Vermentino** (circa 70%), Fia-
no, Verdicchio, Petit Manseng e Manzoni bianco.

L'uvaggio di campo è il sistema più antico di produrre vino,
comune in epoca pre-fillosserica. Dalla sinergia delle diverse
varietà coltivate nella stessa vigna e co-fermentate nascono
complessità profondissime.

Nella nostra interpretazio-
ne moderna nulla è lascia-
to al caso.

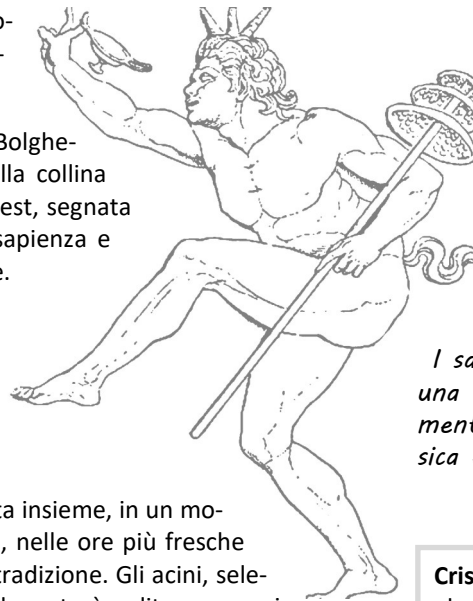
DOVE: fascia collinare di Bolghe-
ri, sulle prime pendici della collina

di Segalari, in una piccola valle con direzione est-ovest, segnata
dal torrente Fossa di Bolgheri. La coltiviamo con sapienza e
cura, con sistemi di viticoltura integrata e sostenibile.

CLIMA: mediterraneo mite, secco e ventoso. Fra le
colline vi è il clima più fresco del territorio, con una
notevole escursione termica estiva fra il giorno e
la notte. **SUOLO:** Il suolo è alluvionale, profondo,
sabbioso fine-argilloso, con presenza di ciottoli.

PRODUZIONE: la vigna Campo Bianco è raccolta tutta insieme, in un mo-
mento perfetto per la sinergia delle diverse varietà, nelle ore più fresche
del mattino. Queste sono **co-fermentate**, come da tradizione. Gli acini, sele-
zionati e diraspatis, sono pressati delicatamente ed il mosto è pulito per preci-
pitazione spontanea, lasciandolo una notte al fresco della cantina. Dopo la fer-
mentazione, è affinato sui lieviti per circa 1 anno, in acciaio, con frequenti rimescola-
menti. Rimane per poco meno di un anno in bottiglia.

ANNATA 2020: l'annata è stata molto buona, con temperature ideali e non troppo
calda. L'inverno è stato sufficientemente piovoso mentre la primavera, poco umida, ha
limitato i rischi fitosanitari per le uve. L'estate è iniziata in modo molto piacevole, con
temperature non troppo calde ed un'ottima ventilazione. Solo a fine luglio e in agosto ci
sono stati alcuni periodi con temperature sopra la media, ma sempre senza umidità. A
fine agosto sono arrivate le solite piogge sparse che hanno rinfrescato le vigne. La ven-
demmia della vigna Campo Bianco è stata fatta il 19 settembre, all'insegna di un tempo
perfetto. È nato un vino dal colore dorato luminoso, molto piacevole, intenso ed armoni-
co, sapido. Presenta profumi cangianti che si aprono su note fruttate di pompelmo, agru-
mi, frutta tropicale, salvia e biancospino, per poi evolvere verso lo zafferano e aromi di
pietra focaia e crosta di pane.



*I satiri danzanti, con in mano
una coppa da vino e uno stru-
mento a sonagli: il vino, la mu-
sica e la danza!*

Criseo è un bianco complesso ed
elegante che può avere una vita
medio-lunga. Si conserva meglio
a bottiglia coricata, in luogo fre-
sco e buio.

Va servito a circa 12°C, lasciando-
gli un po' di tempo per aprirsi.

È da degustarsi con calma, sen-
tendo 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 stagio-
natura.

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

