

Guado al Melo

CRISEO

BEGRENZTE
MENGE

BOLGHERI DOC BIANCO
2022



NACHHALTIGE QUALITÄT
Nationales Qualitätssystem
für integrierte Produktion



Criseo ist ein großartiger lokaler, handverlesener Weißwein. Er entstand als **gemischter Satz aus einem einzelnen Weinberg**, üblich in der Zeit vor der Reblaus.

Seine einzigartige Identität kommt aus der Synergie der verschiedenen Sorten, welche zusammen angebaut und zusammen vergärt werden. Dies führt zu tiefgreifenden Komplexitäten, durch Alterung verfeinert (ohne Holzlagerung), was dazu führt, dass sich die Aromen im Laufe der Zeit sehr interessant weiterentwickeln.

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

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

Annalisa und Michele

REBSORTEN: gemischter Satz aus der Einzellage Campo Bianco, mit **Vermentino** (ca. 70 %), Fiano, Verdicchio, Petit Manseng und weißer Manzoni

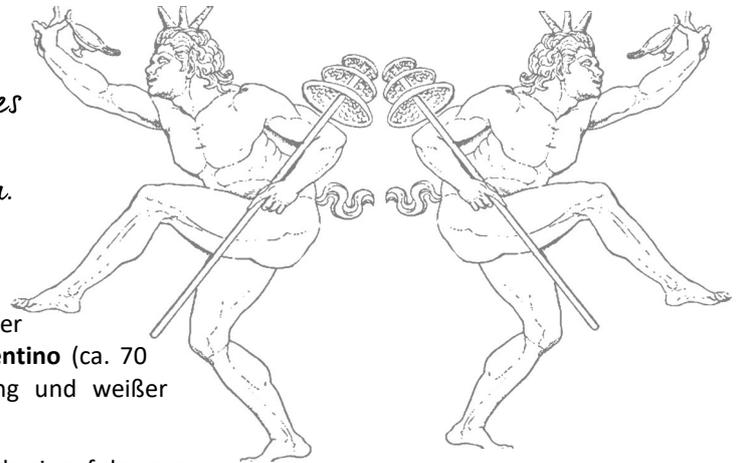
*Guado al
Melo bedeutet
Furt beim Apfel*

Furt

CAMPO
BIANCO

Unterirdischer Keller

*Fossa di
Bolgheri
Bach*



* *Criseo bedeutet:
aus Gold gemacht*

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 di Bolgheri umgeben ist. Wir kultivieren ihn mit Erfahrung und Aufmerksamkeit für die Umwelt, mit **integrierten und nachhaltigen Weinbausystemen**.

KLIMA: mild mediterran, trocken und windig. In den Hügeln herrscht das kühlest 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 kühlest 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 Gärtank unter häufigem Umrühren. Danach liegt er noch circa ein Jahr in der Flasche.

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 10°--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.

JAHRGANG 2022: Es war ein Jahr mit Tendenz zur Hitze. Nach dem regnerischen Herbst folgte ein trockener und nicht sehr kalter Winter. Der Frühling war stattdessen kühler als gewöhnlich, gefolgt von einem heißen und trockenen Sommer. Unsere Weinberge sind dank der sehr tiefgründigen Schwemmböden, auf denen die Reben im Laufe der Zeit ein gut ausgebautes Wurzelwerk entwickeln konnten, von Wassernot verschont geblieben. Einige Regenfälle Mitte August erfrischten die Reben. Die Reifung setzte sich dann bei milderen Temperaturen fort, insbesondere nachts wurde es kühler. Wir haben Campo Bianco am 14. September geerntet. **EIGENSCHAFTEN:** Criseo 2022 ist ein intensiver, aber sehr angenehmer und ausgewogener, herzhafter Wein. Die Aromen erinnern an die leicht bitteren Noten von Grapefruit, Safran, Salbei, Ginster und exotischen Früchten. Durch die Lagerung auf der Hefe entstehen komplexe Aromen von Bienenwachs, Gebäck, Brotkruste, Hefe sowie eine leichte mineralische Note, die mit der Zeit zunimmt, jedoch nie vorherrschend wird. Handwerklich hergestellter Wein ist lebendig und entwickelt sich im Laufe der Zeit weiter.

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