

Guado al Melo

CRISEO

BOLGHERI DOC BIANCO
2022

QUANTITÀ
LIMITATA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE

PRODUZIONE INTEGRATA



Criseo è un grande bianco artigianale di territorio. È un **uvaggio di campo da singola vigna**, il sistema di produzione pre-fillosserico. La sua identità unica deriva dalla sinergia delle diverse varietà coltivate insieme e co-fermentate. Si originano così complessità profondissime, esaltate dall'invecchiamento (senza legno). La sua evoluzione nel tempo stupisce sempre.

*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.*

Annalisa e Michele

VARIETA': uvaggio di campo dalla singola vigna Campo Bianco, con **Vermentino** (circa 70%), Fiano, Verdicchio, Petit Manseng e Manzoni bianco.

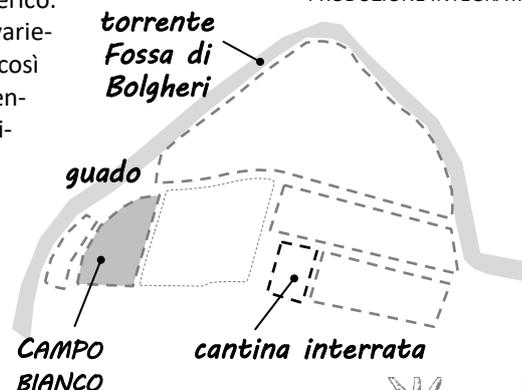
VIGNA: fra le colline di Bolgheri, sulle prime pendici della collina di Segalari, in una piccola valle con direzione est-ovest, percorsa

**Criseo significa
"fatto d'oro"*

dal torrente Fossa di Bolgheri. La coltiviamo con esperienza, cura e attenzione all'ambiente, con sistemi di **viticultura integrata sostenibile**.

CLIMA: mediterraneo-mite, secco e ventoso. In questa valle fra le colline c'è il clima più fresco del territorio e la massima escursione termica estiva fra giorno e notte. **SUOLO:** di origine alluvionale, molto profondo, sabbioso fine-argilloso, con presenza di ciottoli.

PRODUZIONE: la vigna Campo Bianco è raccolta tutta insieme, in un momento accuratamente scelto per la sinergia delle diverse varietà, nelle ore più fresche del mattino. Le uve sono **co-fermentate**, come da antica tradizione. Gli acini, selezionati e diraspatis, sono presatis delicatamente ed il mosto è pulito per precipitazione spontanea, lasciandolo una notte al fresco della cantina. Dopo la fermentazione è affinato sui lieviti per circa un anno in vasca di acciaio, con frequenti rimescolamenti. Rimane per quasi un altro anno in bottiglia.



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 10°-12°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.

ANNATA 2022: è stata un'annata tendente al caldo. Dopo l'autunno piovoso, è seguito un inverno secco e non molto freddo. La primavera è stata invece più fresca del solito, seguita da un'estate calda e siccitosa. Le nostre vigne non hanno mostrato segni di sofferenza idrica grazie ai suoli alluvionali molto profondi, dove le viti hanno potuto nel tempo sviluppare un apparato radicale ben espanso. Alcune piogge a metà agosto hanno dato ristoro alle viti. La maturazione è poi proseguita con temperature più miti, soprattutto si sono abbassate molto quelle notturne. Abbiamo raccolto il Campo Bianco il 14 settembre.

CARATTERISTICHE: Criseo 2022 è un vino intenso ma molto piacevole ed equilibrato, sapido. Gli aromi richiamano le note leggermente amarognole del pompelmo, zafferano, salvia, ginestra e frutta esotica. Dall'invecchiamento sui lieviti derivano sentori complessi di cera d'api, pasticceria, crosta di pane, lievito, oltre che una lieve nota minerale di idrocarburi che nel tempo crescerà, senza mai però divenire predominante. Il vino artigianale è vivo ed evolve nel tempo.

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