

# Guado al Melo

## CRISEO

BOLGHERI DOC BIANCO - TOSCANA

2023



NACHHALTIGE QUALITÄT  
Nationales Qualitätssystem  
für integrierte Produktion

CRISEO ist ein bedeutender und eleganter Weisswein. 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.

Può avere una vita lunga se ben conservato, circa 10 anni. Er wird am besten an einem kühlen und dunklen Ort in horizontalen Lage gelagert.

**JAHGANG 2023:** Er zeichnete sich durch einen kühleren und regnerischeren Frühling als gewöhnlich aus, nach einem Winter, der recht waserarm war. Dank dem Regen im Frühling hatten die Reben den ganzen Sommer über nie Wasserprobleme, sondern waren sogar üppiger als sonst. Die Sommersaison war durchschnittlich, trocken und Ende Juli teilweise extrem heiß. Im August kehrten die üblichen Temperaturschwankungen mit heißen Tagen und kühlen Nächten zurück. Die Erntezeit war von gutem Wetter geprägt.

Per produrre un grande bianco artigianale di territorio, complesso, capace di invecchiare splendidamente, abbiamo ripreso il metodo di vinificazione pre-fillosserico, l'**uvaggio di campo** da singola vigna. La sua identità unica nasce dalla sinergia di varietà che si sposano alla perfezione, sia in vigna che in fermentazione e nell'affinamento sui lieviti.

### Annalisa und Michele

**DER NAME:** Criseo bedeutet: aus Gold gemacht.

**DAS ETIKETT:** 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.

runterschied zwischen Tag und Nacht. **BODEN:** aus Schwemmland, tief, feinsandig-lehmig, reich an Kieselsteinen.

**ERNTE:** 9 September  
**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.  
**AUSBAU:** 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.

**ERSTE PRODUKTION:** 2002 (damals Guado al Melo Bianco).

**BEZEICHNUNG:** Bolgheri DOC, Küstengebiet der Toskana, Gemeinde Castagneto Carducci (Livorno).

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

**VIGNA CAMPO BIANCO:** poco meno di un ettaro **LAGE:** in der hügeligen Gegend von Bolgheri, in einem kleinen Tal, das von Osten nach Westen verläuft und von dem Bach Fossa die 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 Sommertemperatur



Alkohol: 14% vol.

Mittelhoher Wert für einen hochwertigen toskanischen Wein

Restzucker : 0,54 g/l

Vernachlässigbare Gärungsrückstände:  
es ist ein trockener Wein

Trockenextrakt: 23,8 g/l

Hoher Wert:  
es ist ein Rotwein mit gutem Körper

Gesamtsäure : 5,98 g/l

Mittelhoher Wert für einen Rotwein:  
Er sorgt für Ausgewogenheit und Frische,  
er ermöglicht eine gute Alterung

Gesamtschwefeldioxid : 0,058 g/l

Niedriger Wert: keine Probleme  
aber optimale Lagerfähigkeit

E in 100 ml: 322 kJ / 77 kcal

**EIGENSCHAFTEN:** Es ist ein intensiver und dennoch ausgewogener Wein, herzhaft und frisch. Er bietet Zitrusnoten von Grapefruit, Safran, Ginster, exotischen Früchten, Gebäck, Brotkruste und eine mineralische Note von Kohlenwasserstoffen. Dann wird er sich weiterentwickeln, denn ein handwerklich hergestellter Wein ist lebendig und veränderlich.