Guado al Melo

CRISEO

BOLGHERI DOC BIANCO - TOSCANA

2023

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE

PRODUZIONE INTEGRATA

Per produrre un grande bianco artigianale di territorio, complesso, capace di invecchiare splendidamente, abbiamo ripreso il metodo di vinificazione prefillosserico, **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 e Michele*

IL NOME: Criseo significa "fatto d'oro".
L'ETICHETTA: Notte d'estate in Toscana, oro liquido nelle coppe, satiri che ballano. Raffigurano i 3 doni che, secondo un mito etrusco-romano, il Dio Bacco ha fatto all'umanità per consolarci dagli affanni della vita: **la danza, la musica e il vino**.

DENOMINAZIONE: Bolgheri DOC, zona costiera della Toscana, comune di Castagneto Carducci (LI).

VARIETA': uvaggio di campo da singola vigna Campo Bianco con **Vermentino**, Fiano, Verdicchio, Petit Manseng e Manzoni Bianco.

VIGNA CAMPO BIANCO: poco meno di un ettaro fra le colline di Bolgheri, sulle prime pendici della collina di Segalari, in una piccola valle con direzione est-ovest, percorsa dal torrente "Fossa di Bolgheri". La coltiviamo con sapienza e cura, con i sistemi sostenibili della **viticoltura integrata**.

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, ricco di ciottoli.

RACCOLTA: 9 settembre

PRODUZIONE: la vigna Campo Bianco è raccolta tutta insieme nelle ore fresche del mattino, in un momento accuratamente scelto per la sinergia delle diverse uve che sono quindi fermentate insieme. I grappoli sono selezionati, diraspati e pressati gentilmente. Il mosto è pulito per sedimentazione spontanea dei torbidi al fresco della cantina per una notte.

AFFINAMENTO: dopo la fermentazione, il vino è lasciato sui lieviti nella vasca di acciaio per circa 10 mesi, con frequenti rimescolamenti. Seguono altri 10 mesi circa in bottiglia.

PRIMA PRODUZIONE: 2002 (allora Guado al Melo Bianco).

CRISEO è un vino bianco importante. Va servito a circa 10°-12°C, lasciandogli 10 minuti per "aprirsi". Degustatelo lentamente: sentirete come cambia nel bicchiere col tempo. Si abbina ottimamente a piatti dal sapore intenso a base di pesce, carni bianche, verdure, funghi, uova, formaggi stagionati.

Può avere una vita lunga se ben conservato, circa 10 anni. L'ideale è tenerlo a bottiglia coricata, in un luogo fresco e buio.

ANNATA 2023: si è distinta per la primavera più fresca e piovosa del solito, dopo un inverno abbastanza avaro di acqua. Grazie alle piogge primaverili le viti non hanno mai avuto problemi idrici per tutta l'estate, anzi sono state più rigogliose del solito. La stagione estiva è stata nella media, secca e con qualche punta estrema di caldo alla fine di luglio. In agosto è tornata la solita escursione termica, con giornate calde e notti fresche. Il periodo della vendemmia è stato all'insegna del bel tempo.

Grado alcolico : 14% vol.

Valore medio-alto
per un vino toscano bianco di alta qualità

Zuccheri residui : 0,54 g/l

Residui trascurabili dalla fermentazione:
è un **vino secco**

Estratto secco: 23,8 g/l

Valore alto:
è un vino bianco con un ottimo corpo

Acidità totale: 5,98 g/l

Valore ottimale per un bianco importante:
conferisce equilibrio e freschezza,
garantisce un invecchiamento ottimale

Solforosa totale : 0,058 g/l

Valore basso: nessun disturbo
ma conservabilità ottimale

E in 100 ml: 322 kJ / 77 kcal

CARATTERISTICHE: è un vino intenso ma equilibrato, sapido e fresco. Si sentono le note agrumate del pompelmo, zafferano, ginestra, frutta esotica, pasticceria, crosta di pane, una nota minerale di idrocarburi. Il vino artigianale è vivo ed evolve nel tempo.