ACQUISTATO IL .....

# "Criseo" Bolgheri DOC Bianco 2024 2024

## Bella texture e grande complessità




Criseo di Guado al Melo è un vino bianco che nasce da un interessante blend di diverse varietà: Vermentino, per il 70%, Fiano, Verdicchio, Petit Manseng e Manzoni Bianco, in varie percentuali. Questa inedita combinazione conferisce al vino una complessità aromatica e una gradevole struttura. Il Vermentino, in particolare, vitigno principe della costa toscana, dona freschezza e sapidità. Il Fiano aggiunge note aromatiche e struttura mentre il Verdicchio contribuisce con la sua acidità e mineralità. Il Petit Manseng, poi, apporta note esotiche e una buona capacità di invecchiamento e il Manzoni Bianco completa il blend con eleganza e finezza. La vinificazione ha inizio con una pressatura soffice. Il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata per preservare i profumi più delicati. L'affinamento prosegue per 12 mesi in acciaio sulle fecce fini, arricchendo il vino finito con una bella texture e grande complessità. Il processo, in ultimo, si completa con un ulteriore periodo di riposo in bottiglia, prima della messa in commercio. Nel calice Criseo si rivela un'esperienza sensoriale intensa e appagante. Colore giallo brillante dorato, al naso richiama le note leggermente amarognole del pompelmo, dello zafferano, della salvia, della ginestra e della frutta esotica. Dall'invecchiamento sui lieviti derivano sentori complessi di cera d'api, pasticceria, crosta di pane e lievito, oltre a una lieve nota minerale di idrocarburi che nel tempo cresce, senza mai però divenire predominante. Buono già oggi, dopo qualche anno di affinamento in bottiglia si può rivelare ancora più interessante. La sua capacità di invecchiamento, garantiscono i suoi produttori, è di circa 10 anni, durante i quali sviluppa complessità e profondità. Ideale per carni bianche, piatti a base di pesce saporiti e formaggi di media stagionatura.

Azienda vinicola a conduzione familiare tra le colline della DOC Bolgheri, Guado al Melo è gestita con passione e competenza dalla famiglia Scienza, tra artigianalità e sostenibilità. Il progetto è iniziato nel 1998, quando Annalisa e Michele, poco meno che trentenni ma con un solido bagaglio di esperienza personale e familiare, danno inizio alla loro personale avventura. Oggi Guado al Melo si estende su 16,5 ettari di vigne, ricche di biodiversità. La cantina, nata da un progetto di bio-architettura, è completamente interrata. Ospita un interessante museo sulla storia e la cultura del vino, oltre a una grande biblioteca, raccolta nel corso di una vita di lavoro dal professor Attilio Scienza, padre di Michele e rinomato esperto di viticoltura e autore di un importante studio di zonazione condotto a metà degli anni '90 per comprendere appieno la complessità dei suoli di Bolgheri. Una curiosità: il nome Guado al Melo, che è l'antico toponimo di questo luogo. Si riferisce al guado sul torrente Fossa di Bolgheri, il corso d'acqua che circonda i vigneti dell'azienda e conferisce ai suoli la loro qualità alluvionale.

### La Vigna

**Terreno** Il suolo è alluvionale, profondo, sabbioso fine-argilloso, con buona presenza di ciottoli.

**Esposizione**

**Allevamento**

**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** vermentino 70%, fiano,verdicchio, petit manseng e manzoni bianco in varie percentuali

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menù di carne, Menù di pesce

**Vinificazione** La vinificazione segue una pressatura soffice delle uve, con successiva fermentazione in acciaio a temperatura controllata per preservare i profumi più delicati. L'affinamento del vino prosegue per 12 mesi in acciaio sulle fecce fini, arricchendosi di texture e complessità, e si completa con un ulteriore periodo di riposo in bottiglia.

**Sensazioni** Vino dal colore giallo brillante dorato, 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821