

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Podere Guado Al Melo Criseo Bolgheri Bianco 2021
Vinicola	Podere Guado al Melo
Safra	2021
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Bolgheri
Tipo	branco
Castas	70% Vermentino, 30% Verdicchio, Fiano, Manzoni Bianco e Petit Manseng
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	12 meses sur lie
Temperatura de Serviço	8 a 10°C
Guarda	até 2031
Decanter	-
Premiações	91 pts Revista Adegas Tre Stelle Oro - I Vini di Veronelli Due Bicchieri - Gambero Rosso Medalha Rosso - The Wine Hunter Award

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Amigos,

 Fazia tempo que não bebia um vinho branco italiano tão surpreendente!!

 A soma das suas virtudes, sejam elas seu conceito, história, ou mesmo o próprio vinho, resulta em um produto capaz de fascinar até o mais experiente enófilo.

 Começamos falando um pouco do produtor, a Podere Guado al Melo.

 A vinícola é constituída em 1998 quando Michele Scienza, enólogo, e sua esposa Annalisa Motta, PhD em biologia vegetal, compram a empresa e a nomeiam Guado al Melo, um antigo nome do local que se refere ao vau do riacho Fossa di Bolgheri, que circunda os vinhedos. Porém, a história vitícola da propriedade remonta ao longínquo início do século XIX.

 Em 1820 ela se torna parte da Espinassi-Moratti, uma grande companhia que possui uma vasta documentação antiga existente. Seus vinhos eram vendidos principalmente em Pisa, para os círculos aristocráticos e, em 1925, um de seus vinhos ganha o primeiro prêmio na Exposição de Vinhos de Roma.

 Depois da Segunda Guerra Mundial a propriedade entrou em declínio e só voltou a ter investimentos a partir da posse dos atuais proprietários. Finalmente em 2016 o reputado guia Gambero Rosso nomeou a Guado al Melo como a Vinícola Emergente do Ano.

 Em particular, queríamos produzir um ótimo vinho de guarda, capaz de evoluir ao longo do tempo. A ideia era combinar a Vermentino com outras variedades, adequadas ao terroir e adequadas para o

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo dourado brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

exuberante, mostrando aromas de frutas tropicais maduras como a maçã e o pêssego, escoltadas por notas de abacaxi em calda, mel, ervas aromáticas e chá de camomila, finalizando com delicadas nuances florais e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intenso, com bom corpo e estrutura, aliando ótima cremosidade com uma alta acidez, que promove ampla salivação. O perfil de sabor comprova as notas do olfato e o final de boca é muito saboroso e de grande persistência

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata

envelhecimento, unidas na sinergia única e antiga do blend de campo. Essa sinergia se expressa na cofermentação das variedades, que permite o desenvolvimento de um perfil organoléptico diferente do blend clássico de adega, após a colheita em um momento projetado para seu perfeito equilíbrio. Cada variedade desempenha um papel importante e todas dialogam entre si. Assim, plantamos no inverno de 1998-1999 nosso vinhedo Campo Bianco, com predominância da variedade local Vermentino (cerca de 70%). O restante é composto por uma mistura de variedades: Verdicchio, Fiano, Manzoni Bianco e Petit Manseng. Por que a última variedade francesa? Esta é encontrada na região dos Pirineus Atlânticos Franceses, o Jurançon, onde origina excelentes vinhos de guarda. Nosso interesse surgiu do fato de que estudos genéticos demonstraram sua relação com o Vermentino.

“*Nunc est bibendum, nunc pede libero pulsanda tellus*” – Annalisa Motta
“*Nunc est bibendum, nunc pede libero pulsanda tellus*” – Horácio, Ad sodales, Carmina I, 37. Traduzido como “Agora é tempo de beber, agora é tempo de dançar de alegria” é uma famosa Ode que serviu de inspiração para o rótulo do Criseo: dois sátiros dançando, segurando uma taça de vinho e um instrumento de chocalho. Eles não estão ali por acaso; eles simbolizam um belo mito etrusco-romano que conta que o deus Baco deu à humanidade três presentes para nos consolar das preocupações da vida: vinho (é claro), música e dança. Aqui, os três são retratados.

Criseo, que significa “feito de ouro”, é um vinho artesanal elaborado com uvas cultivadas com práticas sustentáveis no vinhedo Campo Bianco no sistema *field blend* manualmente colhidas todas ao mesmo tempo e no horário mais fresco da manhã, sendo *cofermentadas* em tanques de aço inox, onde também permanece por cerca de *um ano sur lie* com frequentes remontagens. Após o engarrafamento, o vinho descansa por pelo menos mais 12 meses em cave antes de ser liberado ao mercado.