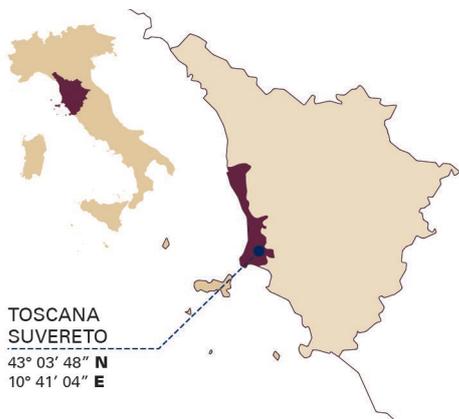




GUALDO DEL RE*

AMANSIO

SUVERETO (LI)/ TOSCANA



TOSCANA
SUVERETO
43° 03' 48" N
10° 41' 04" E

Suvereto è uno dei borghi toscani più caratteristici e iconici: circondato da colline vitate, è anche uno dei luoghi più vocati per la viticoltura della Costa Toscana. Proprio qui ha sede Gualdo del Re, una realtà che sa trattare bene i grandi autoctoni toscani e i vitigni internazionali. La cantina, fondata nel 1953, dal 2022 è di proprietà della famiglia Gestri ed è guidata dalle mani sicure di un'enologa tra le più apprezzate, non solo in Italia: Barbara Tamburini, chiamata la "Regina del Merlot". Grazie al suo lavoro l'identità di queste terra riesci a esprimersi al meglio. I 27 ettari vitati in località Notri, a due passi da Suvereto, affondano le radici in due tipi diversi di terreni: quelli a nord, dove si coltivano i vitigni a bacca rossa, si distinguono per la presenza di pietre, argilla e limo e sono direttamente collegati alle Colline Metallifere. A sud invece i terreni sono di origine alluvionale e si prestano al meglio per le varietà bianche.



ANNO DI FONDAZIONE
1953



ESTENSIONE TERRITORIO
27 Ha



ENOLOGO
BARBARA
TAMBURINI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
100.000



VITIGNI
SANGIOVESE – MERLOT – CABERNET
SAUVIGNON – CABERNET FRANC – PINOT
NERO – ALEATICO – PINOT BIANCO –
VERMENTINO



TIPOLOGIA
Vino passito – IGT Toscana



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Suvereto.



VITIGNO
100% Aleatico



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Argilla, sabbia e limo



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Cordone speronato



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Raccolta tardiva delle uve che vengono lasciate ad appassire sulle piante. La fermentazione alcolica del mosto ottenuto avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento in vasche di acciaio inox per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi.



COLORE
Colore rosso rubino brillante.



PROFUMO
Al naso è floreale e fruttato. Si distinguono le note di viola mammola e lampone, amarena e prugna.



SAPORE
Il sorso è di buona consistenza, fresco e nel contempo morbido. Lunga la persistenza aromatica.



ABBINAMENTI
Ottimo in abbinamento pasticceria secca in generale, ideale con il cioccolato fondente in purezza e tutte le sue declinazioni.

