



# GUALDO DEL RE®

## GUALDO DEL RE SANGIOVESE

### 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 rosso – DOCG Suvereto



#### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Suvereto.



#### VITIGNO

Sangiovese.



#### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilla, pietra e limo



#### METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato.



#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione malolattica avviene in barriques. Affinamento in barriques nuove e di 2° passaggio per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi prima di uscire sul mercato



#### COLORE

Rubino intenso e brillante



#### PROFUMO

Caratterizzato dall'unione di note fruttate e speziate. Emergono sensazioni di ciliegia e amarena, cacao e tabacco



#### SAPORE

Di grande struttura con tannini maturi e setosi. Lunga la persistenza gustativa



#### ABBINAMENTI

Selvaggina e carni rosse.

