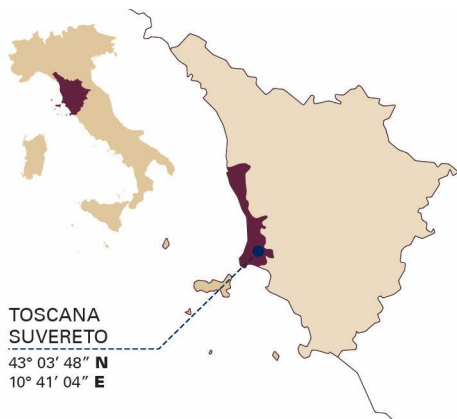




GUALDO DEL RE®

ELISEO PINOT BIANCO

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 bianco – IGT Costa Toscana



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Suvereto.



VITIGNO

Pinot Bianco



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilla, sabbia e limo



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento in vasche di acciaio inox per 4 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi prima di uscire sul mercato



COLORE

Paglierino con riflessi verdolini



PROFUMO

Fine e variegato, caratterizzato da note fruttate di albicocca e pesca



SAPORE

Fresco, sapido e vivace, con piacevole persistenza gustativa



ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale per accompagnare antipasti e piatti di pesce

