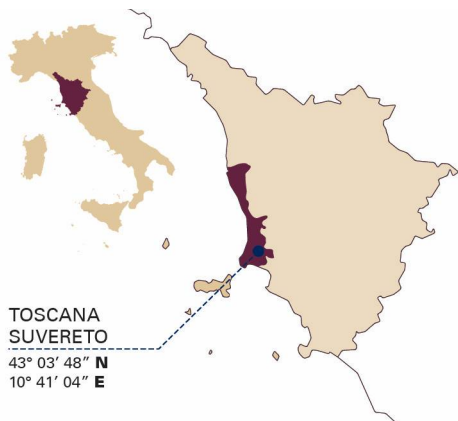




GUALDO DEL RE®

GUALDO DEL RE VERMENTINO

SUVERETO (LI)/ TOSCANA



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

Vermentino.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilla, sabbia e limo



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo, a cui fa seguito la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento in vasche di acciaio inox con periodici "batonnage" per 9 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 9 mesi prima di uscire sul mercato



COLORE

Paglierino brillante



PROFUMO

Variegato, caratterizzato da note di fiori gialli e note fruttate di pesca ed agrumi



SAPORE

Ricco e complesso, di buona sapidità e freschezza. Lunga la persistenza gustativa



ABBINAMENTI

Piacevole come aperitivo, ideale con ostriche, crostacei e pesce al forno.

