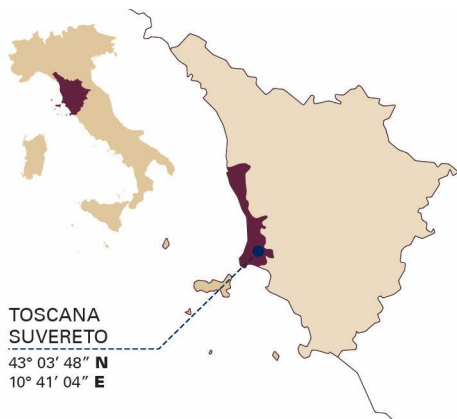




GUALDO DEL RE®

CABRAIA

SUVERETO (LI)/ TOSCANA



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



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 – IGT Toscana Rosso



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Suvereto.



VITIGNO

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilla, pietra e limo



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot e 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 circa 15 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi prima di uscire sul mercato.



COLORE

Rubino intenso con riflessi violacei.



PROFUMO

Caratterizzato dal connubio di note fruttate e speziate, emergono infatti le sensazioni che ricordano la mora ed il mirtillo, la vaniglia ed il cacao.



SAPORE

Di grande struttura ed eleganza. La trama tannica è fitta ed i tannini si presentano morbidi. Lunga la persistenza gustativa.



ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente ad arrostiti, carni rosse alla griglia, formaggi stagionati e formaggi erborinati.



NOTE DELL'ENOLOGO

«Cabraia, il Cabernet Franc di Gualdo del Re, è stato il mio primo progetto seguito dall'impianto del vigneto nel 2004, fino alla messa in bottiglia nel 2009. Una eccellenza enologica che porta la mia firma sull'etichetta»

Barbara Tamburini