



GUALDO DEL RE®

I'RENNERO

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 – DOCG Suvereto



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Suvereto.



VITIGNO
Merlot.



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 circa 18 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi prima di uscire sul mercato.



COLORE
Rubino intenso con riflessi violacei.



PROFUMO
Caratterizzato da note di ribes nero, mora e marasca ben fuse con intriganti sensazioni speziate di vaniglia, cacao e noce moscata



SAPORE
Di grande struttura, armonico ed elegante. I tannini sono morbidi e vellutati. Molto lunga la persistenza gustativa



ABBINAMENTI
Bistecca alla fiorentina, selvaggina in umido e formaggi stagionati.

