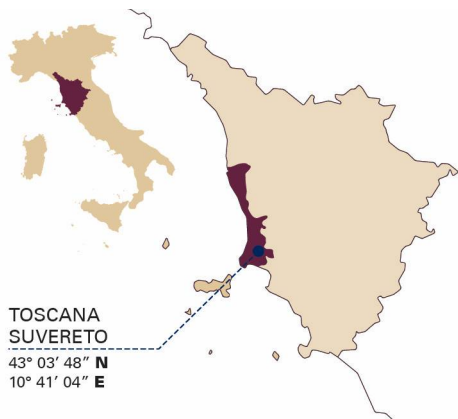




GUALDO DEL RE®

I'RENNERO

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 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.

