

Gualdo del Re

ELISEO PINOT BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Costa Toscana

Zona produttiva Suvereto

Vitigno 100% Pinot Bianco

Tipologia del terreno Argilla, sabbia e limo.

Sistema di allevamento Guyot.

Vinificazione Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Invecchiamento Affinamento in vasche di acciaio inox per 4 mesi.
Affinamento in bottiglia per 2 mesi prima di uscire sul mercato

NOTE ORGANOLETTICHE

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.



SUVERETO / TOSCANA



GUALDO DEL RE



ANNO DI FONDAZIONE | 1953



ENOLOGO | BARBARA TAMBURINI



VITIGNI | CABERNET SAUVIGNON,
CABERNET FRANC, MERLOT,
SANGIOVESE, PINOT NERO, PINOT
BIANCO, ALEATICO, VERMENTINO

