

Gualdo del Re

ELISEO ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Costa Toscana Rosso

Zona produttiva Suvereto

Vitigno Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Tipologia del terreno Argilla, pietra e limo.

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Vinificazione Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata dove avviene anche la fermentazione malolattica.

Invecchiamento Affinamento in barriques di 3° e 4° passaggio per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi prima di uscire sul mercato.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rubino di buona intensità.

Profumo Piacevolmente fruttato con note di frutti rossi e lievi sensazioni speziate.

Sapore Di buona struttura, vivace ed armonico con tannini morbidi. Buona la persistenza gustativa.

Abbinamenti Salumi assortiti, primi piatti, carni bianche e rosse.



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

