



GUALDO DEL RE®

ELISEO ALEATICO

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 rosato – IGT Costa Toscana



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Suvereto.



VITIGNO
Aleatico



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Argilla, sabbia e limo



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Breve permanenza delle bucce a contatto con il mosto in fase pre-fermentativa. Dopo la separazione delle bucce dal mosto, la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento in vasche di acciaio inox per 4 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi prima di uscire sul mercato



COLORE
Rosa tenue, brillante



PROFUMO
Intenso, caratterizzato da note floreali e note fruttate di ciliegia e melograno



SAPORE
Fresco, sapido e vivace, di buona persistenza gustativa



ABBINAMENTI
Ideale per accompagnare aperitivi, antipasti e con primi piatti sfiziosi. Si sposa bene con i crostacei e con i salumi, nonché con diverse tipologie di pizza

