



# GUALDO DEL RE®

## ELISEO ROSSO

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 – IGT Costa Toscana Rosso



### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Suvereto.



### VITIGNO

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, 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 dove avviene anche la fermentazione malolattica. Affinamento in barriques di 3° e 4° passaggio per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi prima di uscire sul mercato



### 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

