

Gualdo del Re

GUALDO DEL RE SANGIOVESE

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Suvereto

Zona produttiva Suvereto

Vitigno 100% Sangiovese

Tipologia del terreno Argilla, pietra e limo.

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Vinificazione Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione malolattica avviene in barriques.

Invecchiamento Affinamento in barriques nuove e di 2° passaggio per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi prima di uscire sul mercato.

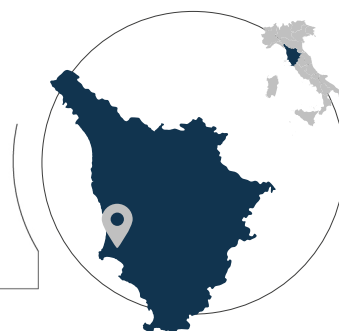
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rubino intenso e brillante.

Profumo Caratterizzato dall'unione di note fruttate e speziate. Emergono sensazioni di ciliegia e amarena, cacao e tabacco.

Sapore Di grande struttura con tannini maturi e setosi. Lunga la persistenza gustativa.

Abbinamenti Selvaggina e carni 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

