



# GUALDO DEL RE

Schede tecniche



GUALDO DEL RE®

Gualdo del Re

# ELISEO PINOT BIANCO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Costa Toscana Pinot Bianco

**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



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



Gualdo del Re

# GUALDO DEL RE VERMENTINO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Costa Toscana Vermentino

**Zona produttiva** Suvereto

**Vitigno** 100% Vermentino

**Tipologia del terreno** Argilla, sabbia e limo.

**Sistema di allevamento** Guyot.

**Vinificazione** Macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo, a cui fa seguito la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

**Invecchiamento** Affinamento in vasche di acciaio inox con periodici batonnage per 9 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 9 mesi prima di uscire sul mercato.

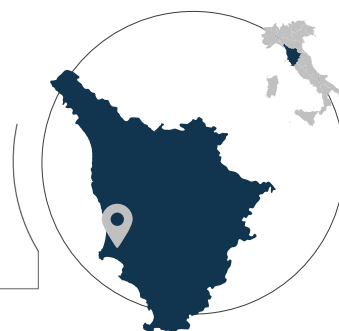
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Paglierino brillante.

**Profumo** Variegato, caratterizzato da note di fiori gialli e note fruttate di pesca ed agrumi.

**Sapore** Ricco e complesso, di buona sapidità e freschezza. Lunga la persistenza gustativa.

**Abbinamenti** Piacevole come aperitivo, ideale con ostriche, crostacei e pesce al forno.



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



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



Gualdo del Re

# CABRAIA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Costa Toscana Rosso

**Zona produttiva** Suvereto

**Vitigno** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Tipologia del terreno** Argilla, pietra e limo.

**Sistema di allevamento** Guyot e 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 circa 15 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi prima di uscire sul mercato.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rubino intenso con riflessi violacei.

**Profumo** Caratterizzato dal connubio di note fruttate e speziate, emergono infatti le sensazioni che ricordano la mora ed il mirtillo, la vaniglia ed il cacao.

**Sapore** Di grande struttura ed eleganza. La trama tannica è fitta ed i tannini si presentano morbidi. Lunga la persistenza gustativa.

**Abbinamenti** Si abbina perfettamente ad arrosti, carni rosse alla griglia, formaggi stagionati e formaggi erborinati.



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



Gualdo del Re

# I'RENNERO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Costa Toscana Merlot

**Zona produttiva** Suvereto

**Vitigno** 100% Merlot

**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 circa 18 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi prima di uscire sul mercato.

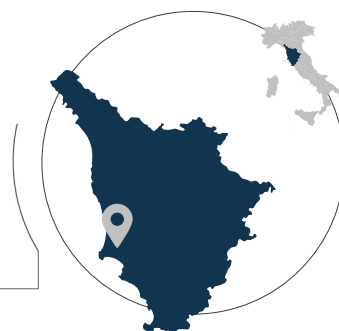
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rubino intenso con riflessi violacei.

**Profumo** Caratterizzato da note di ribes nero, mora e marasca ben fuse con intriganti sensazioni speziate di vaniglia, cacao e noce moscata.

**Sapore** Di grande struttura, armonico ed elegante. I tannini sono morbidi e vellutati. Molto lunga la persistenza gustativa.

**Abbinamenti** Bistecca alla fiorentina, selvaggina in umido e formaggi stagionati.



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



Gualdo del Re

# AMANSIO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Toscana Passito

**Zona produttiva** Suvereto

**Vitigno** 100% Aleatico

**Tipologia del terreno** Argilla, pietra e limo.

**Sistema di allevamento** Cordone Speronato

**Vinificazione** Raccolta tardiva delle uve che vengono lasciate ad appassire sulle piante. La fermentazione alcolica del mosto ottenuto avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

**Invecchiamento** Affinamento in vasche di acciaio inox per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rubino brillante.

**Profumo** Al naso è floreale e fruttato. Si distinguono le note di viola mammola e lampone, amarena e prugna.

**Sapore** Il sorso è di buona consistenza, fresco e nel contempo morbido. Lunga la persistenza aromatica.

**Abbinamenti** Ottimo in abbinamento pasticceria secca in generale, ideale con il cioccolato fondente in purezza e tutte le sue declinazioni.



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

