

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.

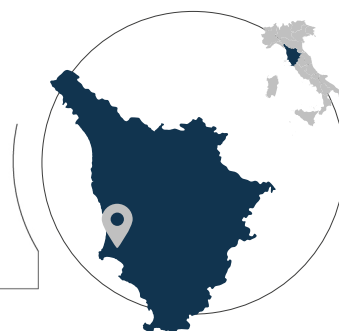
NOTE ORGANOLETTICHE

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

