

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.

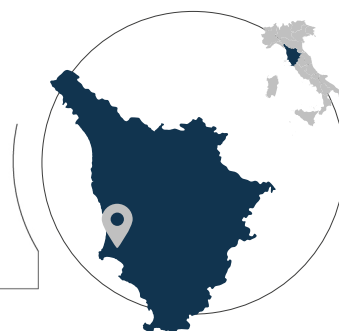
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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

