

IL GUALDO

DOCG SUVERETO SANGIOVESE

TECNICA DI VINIFICAZIONE VINIFICATION TECHNIQUE

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, mentre la fermentazione malolattica avviene successivamente in barrique, dove il vino matura per 15 mesi. L'affinamento in bottiglia ha la durata di 12 mesi.

*The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at controlled temperature.
The malolactic fermentation takes place in barrique, where the wine ages for 15 months.
The ageing in bottle is of 12 months.*

UVA - GRAPE
100% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA
Suvereto (Livorno)

ALTITUDINE - ALTITUDE
100 metri s.l.m. - 100 meters above s.l.

TIPOLOGIA DEL TERRENO - TYPE OF SOIL
Sabbia, argilla e pietra - Sand, clay and stone

SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: caratterizzato dal connubio di note fruttate e speziate, queste ultime derivanti dall'affinamento in barrique. Emergono le note di viola e di ciliegia, unitamente alle sensazioni di cacao e tabacco.

Sapore: pieno, di grande struttura con tannini maturi e setosi. Lunga persistenza aromatica.

Abbinamenti: paste ripiene, carni rosse, selvaggina.

Colour: intense ruby red.

Fragrance: characterized by the marriage of fruity and spicy notes, the last ones due to the barrique refining. There are violet and cherry hints, together with cacao and tobacco sensations.

Taste: full, great structure with mature and silky tannins. Long aromatic persistence.

Pairings: stuffed pasta, red meats, wild game.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - TRAINING SYSTEM
Guyot e Cordone speronato - Guyot and Spurred cordon

DENSITÀ DELL'IMPIANTO - PLANTATION DENSITY
6.500 piante per ettaro - 6.500 vine plants per hectare

TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVING TEMPERATURE
18° C - 64,4 °F



Gualdo  del Re