



## Gualdo del Re Loc. Notri. Suvereto (LI)

mission

calendario eventi

saperi e sapori  
corsi e seminari

alfabeto dei sensi  
degustazioni

racconti del vino  
parlano i protagonisti

da Bacco a Bach  
vino & musica

appuntamenti speciali

iscrizioni

contatti e prenotazioni

ristorante del mese

vino del mese

pubblicità sul sito

**Due o tre cose che desiderate sapere su Gualdo del Re e non avete mai osato chiedere:**

### I vini

Gualdo del Re, azienda vitivinicola ubicata nella ridente Val di Cornia è uno tra i più autorevoli rappresentanti di un territorio dagli aspetti pedoclimatici estremamente favorevoli alla coltura della vite: una zona di grande ed antica tradizione enoica, nota per queste caratteristiche già ai tempi in cui queste terre erano popolate dagli etruschi.

I vini di "Gualdo" si sono imposti all'attenzione del pubblico per la loro straordinaria capacità di interpretare i caratteri della zona, per la continuità qualitativa che li contraddistingue, per l'estrema aderenza alle fisionomie varietali dei vitigni utilizzati, per la ricerca di profili organolettici improntati all'eleganza ed alla finezza, più che all'opulenza. Tra le diverse etichette che compongono la variegata gamma aziendale segnaliamo: il già citato **L'Rennero**, sontuoso Merlot in purezza dalla veste rubino cupo quasi impenetrabile, capace di dispiegare un ventaglio olfattivo ampio ed intenso, che spazia dalle suadenti note fruttate: di ciliegia matura, confettura di prugna e piccoli frutti di bosco, ai sentori balsamici, e regala una beva sfarzosa, sostenuta da una struttura tannica fitta, ma elegantissima, perfettamente equilibrata con la spina acida e con la sostenuta struttura alcolica.

Il **Federico Primo**, che offre al naso un ribollente magma olfattivo, dal quale emergono, con didascalica definizione, incontentibili profumi di more e ribes nero, accattivanti note di macchia mediterranea, dolci sentori di caramello, grafite e china. La bocca, coerente con l'elevata qualità del quadro odoroso, stupisce per la raffinatezza e per la stoffa, setosa ma vibrante. Un mosaico più modulato, ma altrettanto attraente, di fragranze, emerge dall'analisi olfattiva del **"Gualdo"**, Sangiovese in purezza dalla

veste concentrata e profonda, e dalla splendida e riconoscibile identità aromatica, che dischiude netti sentori di viola e prosegue con note di marasca, cardamomo e tabacco biondo. Un vino che esprime appieno la prorompente personalità del Sangiovese, anche nella beva, scorrevole e vibrante al tempo stesso. Degni di nota: il Vermentino **Valentina**, una delle migliori interpretazioni della tipologia, vino delizioso e godibile, dalla lodevole impronta olfattiva, da bere...a secchi, lo **Strale**, raffinato **Pinot Bianco** dal superbo bouquet floreale e dall' impatto gustativo saporoso e vellutato.

### L'enologo

Artefice di tante piccole gemme enoiche: **Barbara Tamburini**, giovane ma già affermata enologa, capace di coniugare perfettamente il mix tra terroir e vitigno, tra tipicità ed attualità, tra tradizione ed originalità.

La cifra stilistica dei vini di Gualdo sintetizza la filosofia produttiva di questa wine-maker, il suo indiscutibile, straordinario talento, la sua capacità di leggere ed interpretare il territorio.

<<< pagina precedente

progetto realizzazione grafica [mugcommunication](#)