

Gualdo  del Re

Wine & vineyards



GUALDO DEL RE

ELISEO BIANCO – IGT COSTA TOSCANA PINOT BIANCO



TECNICA DI VINIFICAZIONE VINIFICATION TECHNIQUE

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, quindi maturazione in acciaio per 5 mesi ed affinamento in bottiglia per ulteriori 2 mesi.

The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at controlled temperature, then the wine ages 5 months in stainless steel tanks and matures for 2 more months in bottle

SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: vivace e fine, caratterizzato da piacevoli note fruttate.

Sapore: di buona freschezza e persistenza.

Colour: straw-yellow with greenish reflexes.

Fragrance: lively and fine, characterized by pleasant fruity notes.

Taste: good freshness and persistence.

Uva - Grape

100% Pinot bianco

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

Sistema di allevamento - Training system

Guyot e Cordone speronato - Guyot and Spurred cordon

Densità dell'impianto - Plantation density

6.000 piante per ettaro - 6.000 vine plants per hectare

Temperatura di servizio - Serving temperature

12° C – 53,6 ° F

ELISEO ROSSO – IGT TOSCANA ROSSO



TECNICA DI VINIFICAZIONE VINIFICATION TECHNIQUE

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, dove avviene successivamente anche la fermentazione malolattica. Quindi affinamento del vino in barriques usate per 12 mesi, ed affinamento in bottiglia per ulteriori 3 mesi.

The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at controlled temperature, where also the malolactic fermentation takes place. Then the wine ages for 12 months in used barriques, and it matures for other 3 months in bottle.

Uva - Grape

60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

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

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

SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colore: rosso rubino di buona intensità.

Profumo: fruttato ed elegante con note di frutti rossi e piacevoli sensazioni speziate.

Sapore: vivace ed armonico, di buona struttura, caratterizzato da una trama di tannini fitti e morbidi. Lunga persistenza.

Colour: ruby red with a good intensity.

Fragrance: fruity and elegant with red berries notes and pleasant spicy sensations.

Taste: lively and harmonious, with good structure and characterized by a smooth and pleasant tannin weft. Long persistence.

FEDERICO PRIMO – IGT ROSSO TOSCANO



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% Cabernet Sauvignon

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

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

SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colore: rosso rubino intenso e profondo.

Profumo: equilibrata fusione di note varietali e note terziarie derivanti dall'affinamento in barrique. Elegante e complesso, caratterizzato da note di piccoli frutti di bosco e note speziate.

Sapore: di grande struttura con tannini eleganti. Finale molto lungo.

Colour: deep and intense ruby red.

Fragrance: well balanced fusion of variety and tertiary notes originating from the refining process in barrique. Elegant and complex, characterized by small forest berries and spicy notes.

Taste: great tannins with elegant tannins. Very long lasting final.

CABRAIA – IGT TOSCANA ROSSO



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 18 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 18 months. The ageing in bottle is of 12 months

Uva - Grape

85% Cabernet Franc / 15% Cabernet Sauvignon

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

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

SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colore: rosso rubino molto intenso con riflessi violacei.
Olfatto: caratterizzato dal connubio di note fruttate, quali mirtillo, ribes nero, mora, e di note speziate e vanigliate derivanti dall'affinamento in barriques.

Sapore: pieno, di grande struttura. La trama tannica si presenta molto fitta ed gli stessi tannini risultano morbidi e setosi. La persistenza aromatica intensa è lunga.

Colour: Very intense ruby red with violet hues.

Fragrance: characterized by the combination of fruity notes, such as blueberry, black currant, blackberry, and hints of spice and vanilla due to the aging in barrique.

Taste: full body, with great structure. The tannins weft is very dense and the same tannins are soft and silky. The intense aromatic persistence is very long.

AMANSIO – IGT COSTA TOSCANA ALEATICO PASSITO



TECNICA DI VINIFICAZIONE VINIFICATION TECHNIQUE

Raccolta tardiva delle uve che raggiungono un elevato grado di appassimento. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, dove il vino permane per 6 mesi. L'affinamento in bottiglia è di minimo 3 mesi.

Late harvest. The grapes achieve a very high drying level. The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at controlled temperature, where the wine ages for 6 months. The bottle aging of at least 3 months.

Uva - Grape

100% Aleatico

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

Sistema di allevamento - Training system

Guyot e Cordone speronato - Guyot and Spurred cordon

Densità dell'impianto - Plantation density

6.000 piante per ettaro - 6.000 vine plants per hectare

Temperatura di servizio - Serving temperature

14° C – 57,2 ° F

SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: intenso e fruttato, si identificano note floreali di violetta unite a note fruttate di lampone e di cassis, note di prugna ed amarena sotto spirito.

Sapore: fresco, morbido, di buona consistenza. Il finale risulta lungo.

Colour: bright ruby red.

Fragrance: intense and fruity, recognizable violet floral, raspberry and cassis notes, plum and sour cherry preserved in spirit.

Taste: fresh, smooth, good consistency. The final results long.

GUALDO DEL RE – DOC VAL DI CORNIA 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

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

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.

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.

I'RENNERO – DOC VAL DI CORNIA SUVERETO MERLOT



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% Merlot

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

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

SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colore: rosso rubino intenso con striature porpora.
Profumo: caratterizzato da sensazioni avvolgenti di confettura di marasca, di ribes nero e di mora. Intriganti emergono anche le note speziate e vanigliate.
Sapore: pieno, morbido, di grande volume gustativo. La trama tannica risulta caratterizzata da tannini fitti e dolci, rotondi e vellutati. Finale molto lungo

Colour: dark ruby red with purple striping.

Fragrance: characterized by cherry, black currant and black berry jam wrapping sensations. Intriguing the spicy and vanilla notes. Taste: full, smooth, of great tasting volume. The tannin weft results characterized by dense and sweet, round and velvety tannins. Very long lasting final.

SHINY – IGT COSTA TOSCANA ROSATO



TECNICA DI VINIFICAZIONE VINIFICATION TECHNIQUE

Breve permanenza delle bucce a contatto con il mosto.
Separazione del mosto dalle bucce. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Permanenza nelle stesse vasche per 5 mesi ed affinamento in bottiglia per ulteriori 2 mesi.

The grape skins are in contact with the must for a short period, than they are separated from the must. The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at controlled temperature. The wine ages for 5 months in the same tanks, and then it matures for other two months in bottle.

Uva - Grape

100% Aleatico

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

Sistema di allevamento - Training system

Guyot e Cordone speronato - Guyot and Spurred cordon

Densità dell'impianto - Plantation density

6.000 piante per ettaro - 6.000 vine plants per hectare

Temperatura di servizio - Serving temperature

12° C – 53,6 ° F

SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colore: rosa cerasuolo.

Profumo: molto intenso e fruttato, caratterizzato da piacevoli note di ciliegia e melograno.

Sapore: vivace, fresco, sapido e di buona persistenza.

Colour: cherry pink.

Fragrance: very intense and fruity, characterized by cherry and pomegranate notes.

Taste: lively, fresh, sapid with a good persistence.

VALENTINA – IGT COSTA TOSCANA VERMENTINO



TECNICA DI VINIFICAZIONE VINIFICATION TECHNIQUE

Criomacerazione delle uve e separazione delle bucce dal mosto. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Quindi maturazione nelle stesse vasche per 6 mesi. Affinamento in bottiglia per ulteriori 3 mesi.

Criomaceration of the grape. Separation of the skins from the must. The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at controlled temperature. Then the wine ages for 6 months in the same tanks, and it matures for other 3 months in bottle.

Uva - Grape

100% Vermentino

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

Sistema di allevamento - Training system

Guyot e Cordone speronato - Guyot and Spurred cordon

Densità dell'impianto - Plantation density

6.000 piante per ettaro - 6.000 vine plants per hectare

Temperatura di servizio - Serving temperature

13° C – 55,4 ° F

SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colore: giallo paglierino brillante.
Profumo: ampio, caratterizzato da note floreali e fruttate.
Sapore: di buona freschezza e nel contempo complesso.
Lunga la persistenza.

Colour: bright straw-yellow.

Fragrance: wide, characterized by floral and fruity notes.

Taste: good freshness and complex. Long persistence.

GUALDO DEL RE

Località Notri, 77 57028 Suvereto - Italy

Tel. +39 0565 829888

Fax +39 0565 827328

www.gualdodelre.it

email: info@gualdodelre.it