

Gualdo del Re

# AMANSIO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Toscana Passito

**Zona produttiva** Suvereto

**Vitigno** 100% Aleatico

**Tipologia del terreno** Argilla, pietra e limo.

**Sistema di allevamento** Cordone Speronato

**Vinificazione** Raccolta tardiva delle uve che vengono lasciate ad appassire sulle piante. La fermentazione alcolica del mosto ottenuto avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

**Invecchiamento** Affinamento in vasche di acciaio inox per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

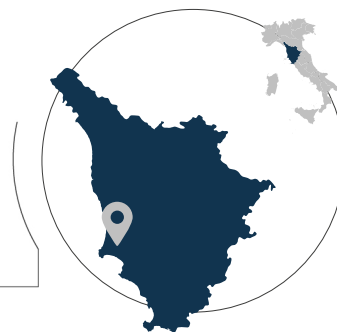
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rubino brillante.

**Profumo** Al naso è floreale e fruttato. Si distinguono le note di viola mammola e lampone, amarena e prugna.

**Sapore** Il sorso è di buona consistenza, fresco e nel contempo morbido. Lunga la persistenza aromatica.

**Abbinamenti** Ottimo in abbinamento pasticceria secca in generale, ideale con il cioccolato fondente in purezza e tutte le sue declinazioni.



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

