



Guido Gualandi GUALANDUS



Sangiovese di Toscana IGT
Sangiovese in purezza, cloni recenti e antichi
Raccolta: da metà settembre al 10 ottobre
Altitudine vigne: 150-300 m.s.l.m.
Età vigne: da 6 a 37 anni
Suolo: Alberese e Sabbie-Argille Pleistoceniche
Resa ettaro: 3000 litri
Produzione: 2500 bottiglie annue
Non sono usati erbicidi o pesticidi
I fertilizzanti sono di origine naturale
Vino non chiarificato, indicato per vegetariani e vegani.
Nel vino vengono aggiunti solfiti per stabilizzarlo e prima dell'imbottigliamento viene leggermente filtrato.

Nota degustativa, Gualandus 2005

Maurizio Tafani, Enotria, Firenze

"Rosso rubino chiaro con riflessi granata....All'esame olfattivo questo vino prodotto senza l'uso di pesticidi conquista, con un bellissimo frutto rosso fresco e vivo, perfettamente integro e di buona intensità e persistenza, che sa più di rovo e di selvatico che di sottobosco. In particolare vi cogli la giovane ciliegia e la mora selvatica. Bellissima, sul fondo, ad arricchire il quadro, la lieve ed elegante speziatura, in parte derivante da vitigno ed in parte da legno grande, ben modulata e piacevole con note di ginepro e chiodi di garofano in evidenza. Oltre ti aspetta un'eccellente corrispondenza gusto-olfattiva dove la considerazione principale, ancora una volta, è l'estrema integrità del frutto: la sensazione è di generale equilibrio fra le componenti dove un tannino non possente non stenta a farsi sentire, pur essendo già molto godibile.



Gualandus, il processo di vinificazione

Comincia nella vigna, con la sarchiatura manuale, l'eliminazione delle gemme in troppo e la triturazione dell'erba (le vigne sono inerbate). Una selezione dei grappoli viene fatta ad agosto e settembre, una parte della produzione è quindi eliminata.

I grappoli di sangiovese sono inoltre alleggeriti dove è necessario.

L'uva viene raccolta a mano usando le tradizionali bigonce.

Una parte dell'uva è pestata e inserita nei tini di legno (castagno e rovere) insieme ai raspi per la fermentazione insieme a una parte diraspata.

La macerazione sulle bucce e raspi è lunga, da uno a due mesi, secondo l'anno. Una volta macerato, il vino viene trasferito nelle botti e nelle barriques per circa un anno e poi imbottigliato. Le botti e barrique sono rotolate continuamente per tenere le fecce in movimento.

Alcohol: 13.5% / 14%



Gualandus, il nome

Gualandus è la versione medievale del nome Gualandi. L'illustrazione sulla copertina è tratta da un dipinto originale di Guido Gualandi (olio su tela). Nel fondo si vedono scene tratte dalla glittica mesopotamica antica. Vino dedicato a Sara Rhiannon Gualandi.