



Guido Gualandi GUALANDERESCO



GUALANDERESCO

Rosso di Toscana IGT bio

Vitigni: Sangiovese,, Colorino, Pugnitello, Trebbiano, Merlot.

Raccolta: da metà settembre al 10 ottobre

Altitudine vigne: 150-300 m.s.l.m.

Età vigne: da 4 a 37 anni

Suolo: Alberese e Sabbie-Argille Pleistoceniche

Resa ettaro: 6000 litri

Non sono usati erbicidi o pesticidi

I fertilizzanti sono di origine naturale

Vino non chairificato, senza prodotti animali, indicato per vegetariani e vegani.

Nel vino vengono aggiunti solfiti per stabilizzarlo e poi prima dell'imbottigliamento viene leggermente filtrato.



Gualanderesco, 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: 13.50% / 14.50%



GUALANDERESCO, il nome

Il vino è dedicato a Rebecca Narcisa Gualandi. La forma della croce proviene dalle armature Pisane, nel XIII secolo patria del cavaliere Gualandi. Attraverso la croce si può vedere un dipinto di battaglia di Guido Gualandi. Il cielo stellato ricorda invece quello dell'affresco romano (IV secolo) nel mausoleo di Gallia Placidia a Ravenna.