



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Gualandi

VINUM AURUM

SCHEDA TECNICA

Prodotto a un'altitudine di 250 metri sul livello del mare da terreni caratterizzati da alberese e sabbie e argille pleistoceniche.




 TIPOLOGIA	Bianco
 DENOMINAZIONE	Toscana IGT
 UVAGGIO	Malvasia Lunga (detta del Chianti), Coda di Cavallo (Trebbiano)
 EVOLUZIONE	5-10 anni
 VOLUME IN ALCOL	13%
 TEMPERATURA IDEALE	10° C
 CALICE	Medio



Gualandi

VINUM AURUM

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo carico tendente all'arancio; non filtrato, eventuali particelle in sospensione sono indice di naturalità;
-  al naso esprime un bouquet molto intenso, particolare e complesso: dai fiori ai frutti maturi;
-  al palato è di grande struttura, minerale, aromatico e persistente. Un vino unico.


freschezza
90%


sapidità
90%

corpo
90%

morbidezza
90%

VINIFICAZIONE

 In vigna ogni pianta produce al massimo 900 grammi di uva e le viti sono tenute ad alberello, cordone speronato basso o guyot per le viti vecchie. Per un ettaro, la resa media complessiva non supera i 60 quintali. Uva raccolta a mano usando le tradizionali bigonce, la vendemmia è tardiva.

 I grappoli vengono lasciati al sole per un paio di giorni, poi pestati direttamente nelle bigonce con un bastone. Fermentazione con raspi e bucce per circa 20 giorni in botte di castagno. La pressatura è manuale, senza tecnologia, e il vino viene spostato per caduta e senza pompe. Invecchiamento sulle fecce in tini di castagno e rovere per 46 mesi (in alcune annate anche 70); ulteriori 4 in bottiglia.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un bianco dalla grande complessità aromatica e strutturale, che si sposa perfettamente con una vasta gamma di piatti, tra cui arrostiti di pesce, crostacei, formaggi stagionati, grigliate di pesce, paella, risotti, piatti di pollo conditi con spezie, pasta ai frutti di mare e zuppe di cozze o legumi. La sua freschezza e complessità aromatica aggiungono profondità e armonia a tanti piatti.

- **UN VINO STRUTTURATO**
- **INTENSO**
- **PREPARAZIONI IMPORTANTI**

GRIGLIATA DI PESCE

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un piatto saporito e di carattere, ma elegante, per un matrimonio semplicemente perfetto.



PECORINO

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Abbinamento territoriale per eccellenza, questo bianco importante si abbina benissimo al formaggio stagionato, caratterizzato da pasta morbida e sapore deciso.



LA CANTINA

Guido Gualandi si è specializzato nella ricerca, reimpianto e valorizzazione degli antichi vitigni quali sangiovese, abrusco, foglia tonda, aleatico, colorino, vari trebbiani, malvasie e il pugnitello, coltivati nella sua zona, il Chianti Colli Fiorentini, nel comune di Montespertoli in provincia di Firenze.



Il metodo è quello di intervenire il meno possibile sui suoi vini. Adotta la fermentazione assieme ai raspi e la pressatura manuale al torchio, i ranchi del vitigno sono zappati a mano e le piante sono trattate con poltiglia bordolese. La vinificazione viene fatta utilizzando gli stessi metodi tradizionali usati in passato in grande parte della Toscana. Grazie alle sue ricerche, in vigna e in cantina, e alla dedizione Guido produce oggi vini di grande bevibilità e originalità. Sono vini che lui chiama "archeologici" perché affondano le radici nelle usanze plurisecolari della Toscana. In quattro ettari vitati, produce un vino nuovo e antico assieme.



La cantina è specializzata nella vinificazione dei vitigni autoctoni, compresi antichi cloni quali il sangiovese abrusco, la foglia tonda e il pugnitello. Questi vitigni erano stati abbandonati da più di un secolo, ma sono stati riscoperti dall'Università di Firenze una ventina di anni fa e adottati da Guido Gualandi.

La cantina è molto impegnata nel rispetto dell'ambiente: l'acqua usata è riciclata; riscaldamento e acqua calda sono prodotti da energia solare; l'elettricità è prodotta da pannelli fotovoltaici; per la lavorazione dei campi (oltre al vino, l'azienda produce olio) privilegiano i lavori manuali minimizzando l'uso del trattore. L'azienda è biologica dal 2008.



LA REGIONE: TOSCANA



PRODUZIONE



25% montagna
67% collina
8% pianura

 58.000 ettari vitati

 2.500.000 hL vino

VITIGNI PRINCIPALI

- Trebbiano toscano
- Malvasia bianca
- Vernaccia di san Gimignano
- Sangiovese
- Cabernet sauvignon
- Canaiolo nero

PREZIOSI ED ELEGANTI: I VINI DELLA REGINA INDISCUSSA DELL'ENOLOGIA ITALIANA

La Toscana è una delle più importanti regioni italiane per il vino, divenuta famosa in tutto il mondo per le sue celebri etichette. Qui il vino fa davvero parte della storia e della cultura da secoli, fin dal Trecento infatti esiste la "Legga dei Vinattieri".

Anche il paesaggio toscano racconta la forte vocazione vitivinicola del territorio: dalle colline del Chianti e della Costa degli Etruschi ai panorami della Val d'Orcia e della Val di Chiana, sotto i nostri occhi si stendono chilometri e chilometri di splendidi filari da cui si producono vini eccelsi.



Val d'Orcia

ZONE DI PRODUZIONE

TERRITORI



- Colli di Luni
- Alpi apuane - Candia
- Colline lucchesi
- Montecarlo
- Bianco della Valdinievole
- Chiantigiano
- Pomino
- Valdarno
- San Gimignano
- Bianco Pisano di San Torpè
- Montescudaio
- Costa degli etruschi
- Morellino di scansano
- Parrina

DENOMINAZIONI

11 DOCG

41 DOC

6 IGT

- Bolgheri
- Val di Cornia
- Monteregio di Massa Marittima
- Isola d'Elba
- Montalcino
- Val d'Arbia
- Montepulciano
- Val di Chiana - Cortona
- Bianco di Pitigliano

La Toscana è una delle regioni italiane più vocate per la produzione di **vini di qualità** e dagli anni Ottanta ha conquistato i mercati mondiali.

Bagnata dal mar Ligure e dal Tirreno, ha un territorio prevalentemente collinare dal **clima** temperato, con inverni miti ed estati fresche.

Le varie tipologie di vitigni coltivate in Toscana sono molto influenzate dal **terreno** su cui crescono, e nella regione si spazia dai terreni sabbiosi, a ovest, a quelli tufacei, fino a quelli argillosi e anche calcarei.

Una menzione speciale va per il **galestro**, un tipo di suolo locale che dà anche il nome a un vino del chiantigiano.



Le vigne di Montalcino

ZONE DI PRODUZIONE

Le zone enologiche più importanti della Toscana, quelle che producono i vini più pregiati della regione, sono:

- l'area del **Chianti**: area che si trova principalmente nella provincia di Firenze e produce alcuni dei vini più conosciuti della Toscana;
- **Montecucco**: altra zona in provincia di Firenze, dove si produce un vino a denominazione controllata e garantita forse non tanto noto ma di altissima qualità, il Montecucco Sangiovese DOCG;
- **Montalcino**: questa zona si trova nella provincia di Siena e produce il celebre Brunello di Montalcino, un vino rosso molto pregiato;
- **Montepulciano**: altra zona della provincia di Siena, che produce il Vino Nobile di Montepulciano, altro vino rosso molto apprezzato in Italia e all'estero;
- **Bolgheri**: sulla costa toscana, in provincia di Livorno, famosa per i suoi vini rossi di alta qualità, tra cui il Sassicaia;
- **San Gimignano**: in provincia di Siena, notissima per uno dei grandi vini bianchi italiani, la Vernaccia di San Gimignano;
- **Maremma**: la zona della Maremma si trova nella parte meridionale della Toscana e produce vini rossi di alta qualità come il Morellino di Scansano;
- **l'Isola d'Elba**: celebre isola del Mar Tirreno in cui si producono vini di qualità quale l'Elba Aleatico Passito DOCG.



Prugnolo gentile

I VITIGNI

- Il re delle uve toscane è il **sangiovese**, con cui si produce il famoso Chianti. Altre *uve autoctone* della Toscana sono per la *bacca nera*: canaiolo, abrusco, aleatico, alicante, barsagliana, canina nera, ciliegiolo, colorino, lanaiolo, mammolo, malvasia nera, pollera nera, prugnolo gentile, pugnitello, vermentino nero e il quasi sconosciuto foglia tonda.
- Uve autoctone toscane a *bacca bianca* sono: trebbiano toscano, albarola, ansonica, biancone, canaiolo bianco, durello gentile, grechetto, greco, malvasia bianca, moscato bianco, trebbiano toscano, vernaccia di San Gimignano.
- In Toscana ci sono *vitigni internazionali* che si sono adattati perfettamente al clima locale e che producono uve di altissima qualità. Per la *bacca rossa*: cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, pinot nero, petit verdot mentre per le uve a *bacca bianca* parliamo soprattutto di chardonnay.



Colline del Chiantiigiano

VITIGNI E VINI TOSCANI

Il **sangiovese** è il protagonista indiscusso e lo si trova nelle tipologie di **vino rosso** di quasi tutte le denominazioni, con connotazioni e sfumature diverse a seconda dello stile e del territorio.

In Toscana si producono anche **vini bianchi** eccellenti come la **Vernaccia di San Gimignano**, il primo vino bianco DOCG della regione. Il **Vermentino** è invece presente su gran parte della **fascia costiera settentrionale**, a partire dai Colli di Luni. Il **Bianco di Pitigliano** è invece protagonista nella **Maremma grossetana**.

Per completare questa breve carrellata, non si può dimenticare il **Vin santo** e la sua antica tradizione, presente in varie declinazioni in tutta la Toscana, nelle sue versioni più diffuse, da uve Malvasia e Trebbiano parzialmente essiccate e lasciato maturare per lunghi anni nei caratelli, le piccole e caratteristiche botti di legno.

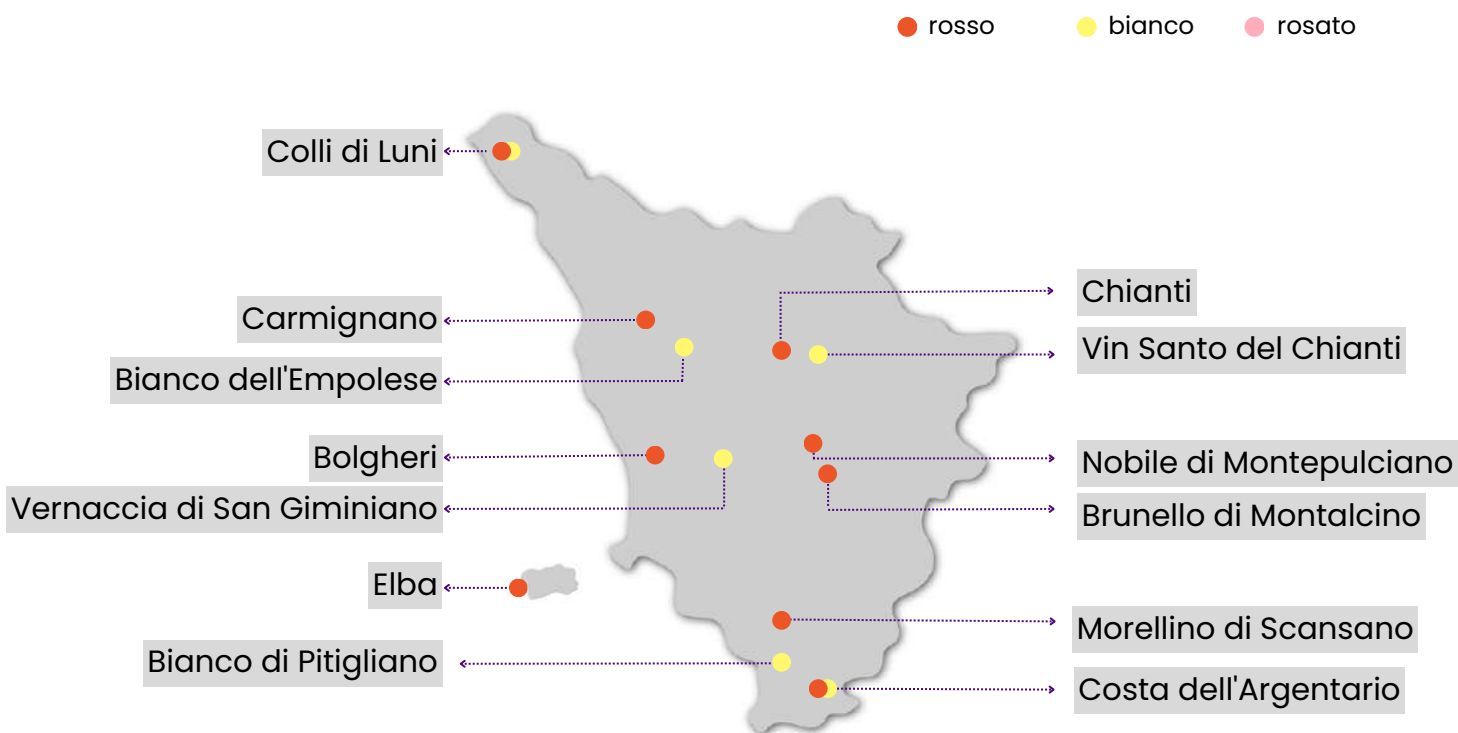


Vigneti nel territorio di Bolgheri

VINI PRINCIPALI

Il patrimonio vitivinicolo toscano comprende 11 DOCG, 41 DOC e 6 IGT.

Oltre alle denominazioni più note una menzione va per i Supertuscan (come il Bolgheri DOC): vini rossi toscani prodotti fuori delle regole dal disciplinare DOCG, blend di uve francesi come cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot, al posto o in aggiunta al sangiovese secondo lo stile bordolese.



*Vigne a Montespertoli*

MONTESPERTOLI

Montespertoli, incastonata tra le colline toscane, è un luogo rinomato per la sua importanza nell'ambito enologico, in particolare per la sua denominazione Chianti DOCG sottozona Montespertoli: una delle più prestigiose regioni vinicole della Toscana.

Istituita nel 1996, comprende le province di Firenze, delimitando con precisione i confini geografici in cui è possibile produrre i vini appartenenti a questa denominazione.

La zona è caratterizzata da un clima mediterraneo temperato e da un terreno ricco di minerali, ideale per la coltivazione dei vitigni Sangiovese, che costituiscono la base dei vini Chianti DOCG di Montespertoli.

Tra le uve a bacca bianca invece le più diffuse sono Trebbiano, Malvasia e Sauvignon.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO