

Anno 3- Numero 5  
Novembre/Dicembre 2024  
Periodico bimestrale  
Prezzo 2.00 Euro



Quaderni  
di

# WINE **couture**

Selezione

**GRANDI  
ROSSI**

# Gualdo del Re



## CABRAIA IGT TOSCANA ROSSO

Suvereto è uno dei borghi toscani più caratteristici e iconici: circondato da colline vitate, è anche uno degli angoli più vocati per la viticoltura della Costa Toscana. Nasce qui Gualdo del Re, una realtà che da sempre ha saputo trasformare i grandi autoctoni toscani e i vitigni internazionali in piccoli capolavori in bottiglia. La cantina fondata nel 1953, oggi new entry nella prestigiosa selezione di Meregalli Wines, è dal 2022 di proprietà della famiglia Gestri ed è guidata dalle mani sicure di un'enologa tra le più apprezzate, non solo in Italia: Barbara Tamburini, meglio nota come la "Regina del Merlot". Grazie al suo lavoro, l'identità di questa terra riesce a esprimersi al massimo. Clima mediterraneo, suoli rocciosi ricchi di ferro e argilla, il vento dal mare e ottime escursioni termiche sono gli ingredienti che contribuiscono a regalare ai vini di Gualdo del Re caratteristiche uniche. Poi, sui 27 ettari vitati in località Notri, a due passi da Suvereto, i vitigni





internazionali sono di casa: i due Cabernet e il Merlot si uniscono all'autoctono Sangiovese, dando forma a una serie di etichette in rosso perfettamente rappresentative del territorio. Nella ricca offerta a spiccare è Cabraia Igt Toscana Rosso, classico ma non banale Supertuscan. Un grande vino rosso da collezione, Cabernet Franc in maggioranza che dopo 15 mesi in barrique di secondo passaggio e altri 12 in bottiglia si presenta con il suo carattere speziato, accompagnato da un tannino morbido e per niente invadente, che anticipa un finale elegante e lunghissimo. Una grande intuizione di Barbara Tamburini, che in questa etichetta fa emergere la classe di questo angolo di Toscana. Dal colore rubino intenso con riflessi violacei, capace di sedurre a prima vista, in bocca Cabraia è di grande struttura ed eleganza. La trama tannica è fitta ed i tannini si presentano morbidi. Lunga, poi, la persistenza gustativa. Per un'eccellenza enologica nel calice che si abbina perfettamente ad arrosti, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati o erborinati.

**VITIGNI:** Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon  
**FOOD PAIRING:** arrosti, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati o erborinati  
**DA BERE QUANDO:** per celebrare un traguardo della propria vita

