



# 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.