

Gamba



La Cantina
GAMBA utilizza
ENERGIA PULITA

Amarone della Valpolicella Classico DOC (Vigneto Campedel)

L'Amarone "Campedel" è la perla della cantina GAMBA. Tradizione e passione sono la chiave di successo di questo vino intenso e corposo, che nasce dalla soffice pigiatura di uve accuratamente selezionate e lasciate appassire in plateaux di legno per quattro mesi.

Vitigni: Corvina 50%, corvinone 20%, rondinella 20%, croatina 10%.

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto: Il vigneto Campedel è situato sulla collina di Gnirega nel cuore della Valpolicella Classica, ad una altitudine di 300 metri s.l.m. Il vigneto è sostenuto da marogne e ha una esposizione sud-ovest, con un terreno calcareo- argilloso.

Sistema di allevamento e densità di impianto: Nuovi impianti a guyot con una densità di 4000-4500 viti per ettaro, con una resa di 70-80 qli/ha, a seconde dell'annata.

Vendemmia: Fine settembre, primi di ottobre.

Appassimento: Vengono scelte le uve migliori, riposte in plateaux di legno e messe nel fruttaio per 120 giorni, secondo la tradizione.

Vinificazione: Pigiatura della uve a febbraio, con diraspatura, temperatura di fermentazione che oscilla tra 20-25°C, con una durata di 30 giorni. L'Amarone Campedel viene affinato sei mesi in botti di acciaio e successivamente 30 mesi in botti di rovere francesi da 225l.

Aspetti organolettici: Vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Il bouquet è intenso e persistente, ampio e articolato, con sentori floreali e fruttati, di confettura, frutta rossa, di ciliegia sotto spirito e di frutta secca come nocciola e mandorle.

Dopo alcuni anni si liberano profumi speziati con note di cannella e noce moscata, e i profumi del cuoio si intrecciano con quelli del tabacco, tartufo ed altri eterei. Al gusto colpisce subito l'avvolgenza delle sensazioni pseudocaloriche e della morbidezza, dalla sapidità e dalla nota tannica elegante e strutturata, che contribuiscono nel determinare un grande equilibrio.

Gastronomia: Questo vino si sposa meravigliosamente con piatti di carne come il brasato all'Amarone, la 'pastisada de caval', di selvaggina, anche accompagnati da salse agrodolci a base di cacao o da confetture di frutti di bosco e formaggi stagionati a pasta dura. Grande vino da meditazione. Si consiglia di servirlo a 20° C