

# Gamba



## Amarone della Valpolicella Classico DOC (Vigneto Le Quare)

Vino di grande importanza, intenso, di colore rosso rubino tendente al granato, con profumi di vaniglia, ciliegia e rosa passita. Grande vino da meditazione.

**Vitigni:** 50%, corvinone 30%, rondinella 10%, molinara 5%, croatina 5%

**Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto:** nel cuore della Valpolicella Classica, sulla collina di Gnirega ad una altitudine di 300 metri s.l.m. Vigneto posto a terrazze sostenute da marogne esposte a sud.

**Sistema di allevamento:** autoctono di tipo argilloso-calcareo. Densità di impianto e resa: pergola doppia con nuovi impianti a GUYOT. 3000-3500 viti per ha, con una resa di 70-80 qli/ha, a seconde dell'annata.

**Vendemmia:** settembre, primi di ottobre.

**Appassimento:** eseguita a mano con la cernita delle uve migliori riposte in plateaux rigorosamente di legno, messe nel fruttai per 120 giorni, secondo la tradizione.

**Vinificazione:** il periodo di appassimento l'acqua evapora. Si concentrano gli zuccheri del 30-50%. Si modifica il rapporto tra glucosio e fruttosio, che favorisce la concentrazione dei polifenoli e l'aumento considerevole della glicerina, con una diminuzione dell'acidità. Pigiatura della uve a fine gennaio, con diraspatura. Temperatura di fermentazione 5-10°C, con una durata di 40-50 giorni. Affinamento sei mesi in botti di acciaio successivamente due anni in botti di rovere di slavia da 15hl.

**Gastronomia:** Vino da abbinare con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e piatti speziati come propone la cucina messicana o asiatica. Ottimo come vino da meditazione. Si consiglia di servirlo a 17°C.

La Cantina  
GAMBA utilizza  
**ENERGIA PULITA**