

# Gamba



## Valpolicella classico DOC (Vigneto Le Quare)

Il Valpolicella Classico è un vino molto importante, per gli abitanti della Valpolicella, perchè veniva consumato appena prodotto e bevuto giovane. Vino da sempre prodotto se pure in quantità limitate dai fratelli Aldrighetti. Vino ottimo per tutti i giorni. Vino di medio corpo, delicato, brillante, di colore rosso rubino, con profumi di ciliegia, mandorla fresca e marasca.

**Vitigni:** Corvina 40%, corvinone 30%, rondinella 20%, molinara 10%.

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

**Sistema di allevamento e densità di impianto:** Tradizionale pergola doppia con nuovi impianti a GUYOT. 3000-3500 viti per ha, con una resa che oscilla da 80-100q/ha, a seconda dell'annata.

**Vendemmia:** Metà ottobre.

**Vinificazione:** Pigiatura metà ottobre, si effettua la diraspatura. Temperatura di fermentazione 25°-27°C, con una, durata di 10-12 giorni.

**Affinamento:** Il vino viene affinato per cinque mesi in botti di acciaio, e successivamente riposa per due mesi in bottiglia prima di essere commercializzato

**Aspetti organolettici:** Vino di colore rosso rubino, al naso risulta abbastanza intenso, complesso con profumi caratteristici di ciliegia, marasca, mandorle fresche, di fiori freschi rossi giovani e quel profumo vinoso che contraddistingue il Valpolicella d'annata. In bocca è morbido con un bel tannino giovane e con una buona sapidità, vino di medio corpo.

**Gastronomia:** Ideale con antipasti e primi piatti di pasta e riso, carni bianche e rosse delicate. Si consiglia di servirlo a 16°C.

La Cantina  
GAMBA utilizza  
**ENERGIA PULITA**