

# Gamba



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

Vino di grande importanza storica, prodotto con il metodo dell'appassimento già all'epoca dei Romani chiamato Rhetico.

Vino di colore rosso granato intenso, con profumi di ciliegio e frutta secca. Il Recioto le Quare è unico per il lungo periodo di appassimento delle uve che si protrae per sei mesi.

**Vitigni:** Corvina 30%, corvinone 50%, rondinella 10%, croatina 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 posto a terrazze sostenute da marogne esposte a sud. Terreno autoctono di tipo argilloso, calcareo.

**Sistema di allevamento:** Tradizionale pergola doppia con nuovi impianti a GUYOT. Densità di impianto e resa: 4.500 viti per ha. con una resa di 70-80 qli/ha, a seconde dell'annata.

**Vendemmia e Appassimento:** Fine settembre, primi di ottobre eseguita a mano. L'uva cernita viene riposta in plateau di legno e riposta nel fruttai per l'appassimento che dura 150-180 giorni, con un calo delle uve che oscilla da 50-55% del peso iniziale.

**Vinificazione:** Pigiatura fine febbraio, le uve vengono diraspate e fermentano a 18°C per 15-20 giorni.

**Aspetti Organolettici:** Vino di colore rosso rubino carico cupo poco trasparente. Al naso è intenso e complesso con profumi di ciliegia, marasche, frutta rossa matura come lamponi, ribes, di marmellata di ciliegie di frutta secca di fiori come la viola la rosa passita.

Al palato è caldo, dolce con una buona freschezza che ne garantisce la bevibilità, e con la presenza di un tannino presente ma molto delicato ben evoluto. Vino dotato di un grande equilibrio e di un'ottima armonia

**Gastronomia:** Vino da abbinare con formaggi morbidi e piccanti, con frutta secca e ogni tipo di dessert. Da provare con cioccolato amaro e frutta esotica. Si consiglia di servirlo a 18°C.

La Cantina  
GAMBA utilizza  
**ENERGIA PULITA**