

Gamba



La Cantina
GAMBA utilizza
ENERGIA PULITA

Valpolicella classico superiore DOP RIPASSO (Vigneto Campedel)

Alla linea "Campedel" appartiene il miglior Ripasso della cantina GAMBA. Il Ripasso "Campedel" è un vino intenso e importante, carico di profumi, "ripassato" sulle vinacce dell'Amarone "Campedel". Un Ripasso pregiato ed inimitabile, prodotto a Gnirega, tra le colline della Valpolicella Classica.

Vitigni: Corvina 40%, corvinone 30%, Rondinella 20%, Oseleta 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 terreno è prevalentemente calcareo-argilloso, con presenza di tufo nei strati inferiori. Tali caratteristiche permettono al vigneto di resistere a periodi di siccità.

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

Vendemmia: Fine settembre, inizio ottobre.

Vinificazione: Il Ripasso "Campedel" viene prodotto con due fermentazioni.

La prima fermentazione avviene nel mese di ottobre: le uve diraspate e pigiate, vengono fermentate senza l'inoculo dei lieviti selezionati, ma solo con lieviti indigeni presenti sulla buccia delle uve. Tale fermentazione ha una durata di circa 12 giorni, raggiungendo una temperatura di 25° – 28° C.

Nel mese di febbraio avviene, poi, la seconda fermentazione: il vino prodotto in ottobre viene "ripassato" sulle vinacce dell'Amarone "Campedel", fermentando per 14 giorni ad una temperatura di circa 19° C. Il Ripasso "Campedel" viene affinato per 4 mesi in botti di acciaio e 15 mesi in piccole botti di rovere da 225 litri chiamate barrique.

Aspetti organolettici: Vino di colore rosso rubino, con riflessi violacei. Al naso risulta intenso, complesso, con profumi di marasche, ciliegie, lamponi, prugne cotte, zenzero, cannella, cuoio, vaniglia e tabacco. Al palato è secco, caldo, morbido, sapido, fresco, con un tannino ben presente, di corpo. Vino dotato di un grande equilibrio e di una grande armonia .

Gastronomia: Vino da abbinare con formaggi e a secondi piatti, come arrosti e brasati. Da provare con i piatti tipici come: l'Anatra ripiena, il Tacchino al melograno, Torresani allo spiedo (piccioni cotti al fuoco di legna) e la Faraona in tecia (Faraona cotta al coccio). Si consiglia di servirlo a 19°C.