

Gamba



Valpolicella classico superiore DOP RIPASSO (Vigneto Le Quare)

Vino brillante, di colore rosso rubino intenso, con profumi di ciliegia, vaniglia e mirtillo.

Prodotto con due fermentazioni: una nel mese di ottobre e la seconda a fine gennaio sulle vinacce dell'Amarone. Affinato per dodici mesi in botti di rovere di slavonia da 15 hl, nasce un vino corposo adatto al medio e lungo invecchiamento.

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 in superficie prevalentemente argilloso e negli strati inferiori presenza di tufo.

Sistema di allevamento e densità di impianto: Tradizionale pergola doppia, con nuovi impianti a GUYOT. 3000-3500 viti/ha, con una resa di 80-100 qli/ha, a seconde dell'annata.

Vendemmia: Metà ottobre.

Vinificazione: Prima fermentazione a metà ottobre, con diraspatura delle uve, temperatura di fermentazione 25°-28°C, con una durata di dodici giorni.

Seconda fermentazione sulle vinacce dell'Amarone nel mese di febbraio lasciando rifermentare per venti giorni ad una temperatura di 15°C.

Appassimento: Affinamento in botti di rovere di slavonia da 15hl per dodici mesi.

Gastronomia: Vino da abbinare con arrostiti, brasati, grigliate, selvaggina, piatti a base di tartufo, formaggi stagionati e da provare con la cucina asiatica. Si consiglia di servirlo a 19°C.

La Cantina
GAMBA utilizza
ENERGIA PULITA