

Gamba



Rosso Veronese IGT CAMPEDEL (Vigneto Campedel)

IGT "Campedel" è un vino unico, creato esclusivamente dalla cantina GAMBA. È il risultato delle varie fasi di lavorazione di uve pregiate prodotte dal suo omonimo vigneto "Campedel" che si estende su una delle più incantevoli e caratteristiche colline della della Valpolicella Classica.

Vitigni: Corvina 40%, corvinone 40%, croatina 20%.

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.

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, a seconda dell'annata.

Vendemmia: Fine settembre, inizio di ottobre.

Appassimento: Le uve vengono raccolte a mano, con la selezione dei grappoli migliori. Vengono riposte in plateaux di legno ed essiccate nel fruttaiolo per circa 60 giorni.

Vinificazione: Le uve vengono pigiate a fine novembre, dopo la loro diraspatura, vengono, poi, fermentate ad una temperatura controllata di 20°C. Attraverso questa vinificazione si conservano e sono risaltati i profumi racchiusi nei grappoli selezionati. IGT "Campedel" si affina per 30 mesi in botti di acciaio per conservare l'integrità e l'unicità del vino.

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 e tabacco. Al palato è secco, caldo, morbido, sapido e con una buona freschezza, di corpo, vino dotato di un grande equilibrio e di una grande armonia. Campedel si adatta ad un lungo periodo di invecchiamento anche di 15-20 anni.

Gastronomia: Vino che può essere abbinato con brasati, spezzatini, arrostiti e formaggi a pasta dura. Da provare con il "musso" carne d'Asino con polenta. Si consiglia di servirla a 18° C.

La Cantina
GAMBA utilizza
ENERGIA PULITA