

Gamba



Rosso Veronese IGT (Vigneto Le Quare)

Vino rosso rubino carico, consistente. Al naso risulta intenso, complesso, fine, con profumi di ciliegia, marasca, mora, mandorla, fiori secchi e prugne. Vino che proviene dal vigneto "Le Quare", situato sulla collina di Gnirega cru tra i più importanti della Valpolicella Classica

Vitigni: Corvina 40%, corvinone 20%, rondinella 20%, croatina 10%, oseleta 10%.

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto: Vigneto "Le Quare", situato sulla collina di Gnirega cru tra i più importanti della Valpolicella classica ad una altitudine di 300 metri s.l.m. Terreno autoctono di tipo argilloso-calcareo.

Sistema di allevamento: Tradizionale pergola doppia, con nuovi impianti a guyot. Densità di impianto e resa: 3500 viti, per ha, con una resa di 80-90 qli/ha.

Vendemmia: Il 50% dell'uva viene raccolto a fine settembre e riposto nei plateaux di legno fino a fine novembre. L'altro 50% viene raccolto a metà ottobre e pigiata.

Vinificazione: Eseguita con il metodo del governo. Una parte dell'uva viene pigiata a metà ottobre subito dopo la raccolta, e fermenta per 12 giorni. Questo vino, ottenuto a fine ottobre, viene fatto rifermentare a fine novembre con l'uva messa nel fruttai ad appassire per 30 giorni; ottenendo così un vino più intenso e strutturato.

Gastronomia: Vino ottimo a tutto pasto sia con primi che con secondi piatti a base di carne bianche e rosse, specialmente con grigliate, arrosti e lesso. Si consiglia di servirlo a 17°C

La Cantina
GAMBA utilizza
ENERGIA PULITA