

# Gamba

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO "CAMPEDEL" DOCG



CAMPEDEL

L'Amarone "Campedel" è la perla della cantina Gamba. Tradizione e passione sono la chiave di successo di questo vino intenso e corposo, che nasce dalla soffice pigiatura di uve accuratamente selezionate e lasciate appassire in plateau di legno per alcuni mesi.

### **Vitigni:**

Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Croatina 5%

### **Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto:**

Il vigneto 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 tuffo nei strati inferiori. Tali caratteristiche permettono al vigneto di resistere a periodi di siccità.

### **Sistema di allevamento:**

Tradizionale pergola doppia e nuovi impianti a guyot.

### **Appassimento:**

Le uve vengono raccolte a mano, con la selezione dei grappoli migliori. Vengono riposte in plateau di legno ed essiccate nel fruttato per alcuni mesi.

### **Vinificazione:**

Le uve vengono diraspate, pigiate, poi, fermentate ad una temperatura controllata. Attraverso questa vinificazione si conservano e risaltano i profumi racchiusi nei grappoli selezionati.

### **Affinamento:**

Il vino viene affinato per alcuni mesi in botti di acciaio, e successivamente alcuni anni in botti di legno.

### **Aspetti organolettici:**

Vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Il bouquet è intenso e persistente, ampio e articolato, con sentori floreali e fruttati, di confettura, frutta rossa, di ciliegia sotto spirito e di frutta secca come nocciola e mandorle. Dopo alcuni anni si liberano profumi speziati con note di cannella e noce moscata, e i profumi del cuoio si intrecciano con quelli del tabacco, tartufo ed altri eterei. Al gusto colpisce subito l'avvolgenza delle sensazioni pseudo caloriche e della morbidezza, dalla freschezza e dalla nota tannica elegante e strutturata, che contribuiscono a determinare un grande equilibrio.

### **Gastronomia:**

Questo vino si sposa meravigliosamente con piatti di carne come il brasato, la "pastisada de caval", selvaggina e formaggi stagionati a pasta dura. Grande vino da meditazione.

Si consiglia di servirlo a 19° C.



VETRO  
BOTTIGLIA  
N 71

TAPPO  
SUGHERO  
FOR 51

CAPSULA  
ALLUMINIO E METALLO  
ALU 41

RACCOLTA DIFFERENZIATA  
VERIFICA IL SISTEMA DI  
RACCOLTA DEL TUO COMUNE