

Gamba

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO "LE QUARE" DOCG



LE QUARE

L'Amarone Classico Le Quare è il frutto di tutta la sapienza della famiglia Gamba, un vero classico della Valpolicella, un rosso che riassume in sé le peculiarità del territorio, grandissima passione e competenza contadina. E' un Amarone di grande carattere e personalità.

Vitigni:

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

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. esposto a sud. Terreno autoctono di tipo argilloso-calcareo.

Sistema di allevamento:

Tradizionale pergola doppia.

Appassimento:

Raccolta eseguita a mano con la cernita delle uve migliori riposte in plateau di legno, messe nel fruttajo per alcuni mesi, secondo la tradizione.

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. Al naso risulta, intenso, ampio e articolato, con sentori floreali e fruttati, di confettura, frutta rossa matura, di ciliegia sotto spirito e di frutta secca come nocciola, mandorle, pepe e tabacco.

Gastronomia:

Vino da abbinare con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e brasato. Ottimo come 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