

Gamba

VALPOLICELLA CLASSICO “LE QUARE” DOC “BIOLOGICO”

La cantina
Gamba utilizza
ENERGIA PULITA



Il Valpolicella Classico è un vino molto importante per gli abitanti della Valpolicella, perché veniva consumato appena prodotto e bevuto giovane. Vino ottimo per tutti i giorni, di medio corpo, delicato, brillante, di colore rosso rubino, con profumi di ciliegia, mandorla fresca e marasca.

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

Sistema di allevamento:

Tradizionale pergola doppia.

Vinificazione:

Viene effettuata la diraspatura, pigiatura e controllo della temperatura durante la fermentazione.

Affinamento:

Il vino viene affinato in botti di acciaio, e successivamente riposa in bottiglia per alcuni mesi prima di essere commercializzato.

Aspetti organolettici:

Vino di colore rosso rubino, al naso risulta abbastanza intenso, complesso con profumi caratteristici di ciliegia, marasca, mandorle fresche, di fiori freschi rossi giovani, quel profumo vinoso che contraddistingue il Valpolicella d'annata. In bocca è equilibrato e con una buona freschezza, vino di medio corpo.

Gastronomia:

Ideale con antipasti e primi piatti di pasta e riso, carni bianche e rosse delicate.

Si consiglia di servirlo a 18° C.

LE QUARE



VETRO
BOTTIGLIA
N° 71

TAPPO
SUGHERO
FOR 51

CAPSULA
ALLUMINIO E METALLO
ALU 41

RACCOLTA DIFFERENZIATA
VERIFICA IL SISTEMA DI
RACCOLTA DEL TUO COMUNE