

Gamba

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE "LE QUARE" DOC

 La cantina
Gamba utilizza
ENERGIA PULITA



Vino brillante, di colore rosso rubino intenso, con profumi di ciliegia, lamponi e melograni. Prodotto con la tradizionale tecnica del Ripasso.

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.

Vinificazione:

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

Affinamento:

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

Aspetti organolettici:

Vino di colore rosso rubino, con riflessi violacei. Al naso risulta intenso, complesso, con profumi di marasche, ciliegie, lamponi, melograni, pepe e vaniglia. Al palato è secco, caldo, morbido, fresco, con un tannino ben presente, di corpo. Vino dotato di un grande equilibrio e di una grande armonia.

Gastronomia:

Vino da abbinare ad arrostiti, brasati, grigliate, selvaggina e formaggi.

Si consiglia di servirlo a 19° 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