

ACQUISTATO IL .....



## Amarone della Valpolicella Classico DOCG Le Quare

2012

## Un classico d?annata





La Vigna

Terreno Calcareo, argilloso
Esposizione Sud/est, 300m s.l.m.

Allevamento Pergoletta doppia

4000 ceppi per ettaro

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 10%,

Molinara 5%, Croatina 5%

**Gradazione** 15% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 10 anni da oggi

Abbinamento Formaggi stagionati e selvaggina

Vinificazione Le uve vengono lasciate appassire 4 mesi dopo la raccolta. La fermentazione svolta dai lieviti indigeni, alla temperatura

controllata di 15-20 gradi, occupa circa 40 giorni, durante i quali le migliori caratteristiche dell?uva confluiscono nel vino. Dopo il completamento della fermentazione malolattica viene affinato 3 anni in botti di legno da 15 e 20 hl. Gli 8 mesi in

bottiglia chiudono la maturazione in cantina

Sensazioni II suo colore bordeaux cupo ci racconta i suoi profumi, ricchi di sfumature, dal frutto nero alla liquirizia. Dopo qualche anno

di invecchiamento apre a note di tabacco e cacao. L?assaggio è maestoso, ricco, dal corpo rotondo accompagnato da

un?acidità spiccata nel finale che equilibra il vino

Un vino dal successo planetario, inimitabile nelle sue sfumature, che sfrutta un procedimento unico per arrivare a sviluppare caratteri complessi e intriganti. Ogni sorso di Amarone è un?emozione a cui non si può rinunciare e per la quale vale la pena aspettare il giusto tempo.

Uno dei vini più identificativi del proprio terroir d?origine è certamente I?Amarone della Valpolicella DOCG. La raccolta delle uve seguita dal loro appassimento prima della pigiatura è un metodo difficilmente replicabile in altri territori. Una delle più grandi qualità di questo uvagggio è quella di riuscire a dare vita a prodotti diversi: dai grandi Amarone, destinati ad invecchiamenti decennali, ai Valpolicella più docili e accessibili, che niente hanno da invidiare ai loro fratelli maggiori. La Valpolicella ha visto nel 2012 un?annata molto ricca, che ha permesso alle uve, corvina e corvinone in questo caso, di maturare ottimamente e conferire ai propri acini gusto e profumi, accompagnati dal giusto carico di acidità necessario per generare vini così strutturati. Le valli che compongono la caratteristica ?mano? della Valpolicella si estendono in lunghezza e in altezza, dalla pianura a quote di 600-700 m s.l.m.; per questo spesso i vigneti sono impiantati su terrazzamenti o ciglioni, così da rendere più accessibile la viticoltura. In questa interpretazione troviamo un vino molto corposo, morbido nei profumi e nei sapori, destinato ad un invecchiamento lungo, per coloro che sapranno aspettare resistendo alla tentazione di assaporarlo immediatamente. L?Azienda Agricola Gamba è da generazioni protagonista della viticoltura e dell?enologia della Valpolicella. Situata presso Valgatara, nel cuore della Valpolicella classica, oggi è amministrata dai fratelli Aldrighetti, i quali seguono con meticolosa attenzione ogni passaggio della filiera produttiva, dalla vigna alla commercializzazione. Da due vigne ?Campedel? e ?Le Quare? provengono le eccellenti uve alla base di tutti i loro prodotti, che incarnano le caratteristiche tipiche di un terroir unico. Su alcune etichette prodotte compare la denominazione DOP, denominazione comunitaria che corrisponde ai vini DOC e DOCG (come in questo