ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella Classico DOCG Le Quare 2012



Un classico d?annata

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 l?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 caso).

La Vigna

Terreno	Calcareo, argilloso
Esposizione	Sud/est, 300m s.l.m.
Allevamento	Pergoletta doppia
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il 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	Il 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

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821