



ACQUISTATO IL

Valpolicella Classico DOC Le Quare

2015

Eccezionale vino quotidiano



Svinando

La Valpolicella è terra di grandi vini, non tutti impegnativi e austeri. Questo Valpolicella DOC è l'esempio perfetto del buon vino fruibile tutti i giorni, per concedersi pause sfiziose dalla frenesia quotidiana.

L'Azienda Agricola Gamba produce un Valpolicella DOC tra i più fini ed eleganti, dai caratteri molto fruttati e dalla grande bevibilità. Questo vino nasce dalle stesse uve alla base dei colossali Amarone e Recioto, ma coltivate ad altitudini inferiori, che conferiscono ai grappoli un carattere più marcatamente fruttato. L'affinamento breve preserva questi caratteri donando un vino immediato, da bere giovane. Ed è proprio questa sua caratteristica compresenza di grande tradizione e carattere fresco che ne fanno un vino dal consumo quotidiano. L'Azienda Agricola Gamba è da generazioni protagonista della viticoltura e dell'enologia della Valpolicella. Situata a 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. Dalle 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 (come in questo caso) e DOCG.

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 15%, Molinara 5%

Gradazione 12,5% vol.

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Salumi e insaccati, pasta in tutte le sue forme. Secondi semplici. Da scoprire in veste di aperitivo

Vinificazione La fermentazione, svolta da lieviti indigeni, si esaurisce in circa 12 giorni in vasche inox alla temperatura di 25 gradi. Il vino svolge completamente la fermentazione malolattica e viene successivamente affinato 6 mesi in acciaio seguiti da 3 mesi in bottiglia.

Sensazioni Un vino semplice e piacevole sin dal colore rosso rubino. Il profumo fruttato e vinoso è l'anticamera dell'assaggio dal corpo leggero e snello

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