



ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Classico DOC Le Quare

2015

## Eccezionale vino quotidiano



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

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

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821