

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Veneto | Gamba

Valpolicella

Valpolicella Classico Doc

Gamba

Proprietà	Fratelli Aldrighetti
Inizio attività	2003
Vitivinicoltura	Tradizionale
Ettari	13
BTG prodotte	90.000



VALPOLICELLA

Vino rosso, Biologico

Codice 56992

Annata 2023

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Valpolicella

Vitigni Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Sostenibilità Biologico

Vitigni Corvina 30% - Corvinone 50% - Rondinella 15% - Molinara 5%

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

Suolo Terreno è prevalentemente calcareo-argilloso, con presenza di tufo negli strati inferiori

Biologico Sì

Abbinamento Ideale con antipasti e primi piatti di pasta e riso, carni bianche e rosse delicate.

Vista Colore rosso rubino

Olfatto Al naso risulta intenso, complesso con profumi caratteristici di ciliegia, marasca, mandorle fresche, di fiori freschi rossi giovani, leggermente speziato e quel profumo vinoso che contraddistingue il Valpolicella d'annata

Gusto In bocca è equilibrato, con un bel tannino giovane e con una buona freschezza, vino di medio corpo.

Affinamento Il vino viene affinato in botti di acciaio, e successivamente riposa in bottiglia

Sistema di allevamento Tradizionale pergola doppia e nuovi impianti a guyot.

Temperatura di servizio 16°-18°