

Gamba



The GAMBA
winery uses
GREEN ENERGY

Valpolicella classico superiore DOP RIPASSO (Vineyard Campedel)

Ripasso "Campedel" er uden tvivl den bedste Ripasso produceret af vingården Gamba. Det er en fyldig rødvin rig på aroma takket være den anden gæring "ripasso" på Amarone marc. Ripasso "Campedel" er en unik og uforlignelig vin produceret på Gnirega Hill i hjertet af Valpolicella classica-dalen

Druer: Corvina 40%, corvinon 30%, rondinella 20%, oseleta 10%.

Vinmarkens placering og træk: Vinmarken "Campedel" ligger på Gnirega-bakken, i hjertet af Valpolicella classica

dalen i en højde af 300 meter over havets overflade. Jorden er hovedsageligt kalkholdigt og leragtigt med noget tuff i de nederste lag.

Takket være sådanne funktioner kan vinstokke let bære tørkeperioder.

Dyrkning og udbytte: Ny Guyot-dyrkning med en tæthed på 4000-5000 vinstokke pr. Hektar med et årligt udbytte på 70-80 pl / ha.

Druenhøst: Slutningen af september, begyndelsen af oktober.

Vinfremstilling: To gæringer er nødvendige for at producere

Ripasso "Campedel". Den første gæring finder sted i

oktober måned. Druerne presses og bagefter

gæring starter på grund af den naturlige gær, der er til stede på skræl af druerne.

Fermenteringen varer ca. 12 dage ved en temperatur 25-28 ° C.

Den anden gæring finder sted i februar måned. Vinen fremstillet i oktober

gærer for anden gang på Amarone marc "ripassato" i ca. 14 dage ved en

temperatur på 19 ° C. Ripasso "Campedel" ældes derefter i 4 måneder i

satinløse ståltanke, og 15 måneder er små egetønder kaldet "barrique".

Særlige egenskaber: Rubinrødvin med lilla højdepunkter. Dens buket

er intens og kompleks og minder om marasca kirsebær, kirsebær,

hindbær, blomme, ingefær, kanel, læder, vanilje og tobak.

Mad: Ripasso campedel er den perfekte vin, der skal ledsages

ost og anden retter som stegt og braiseret kød. Vi også

anbefaler at smage det med nogle lokale traditionelle retter som fyldte

and, kalkun med granatæble, due på spyt og marsvin.

Den foreslåede temperatur er 19 ° C.

Lund Vine

Kun det bedste - til dig og dine
Tlf.: +45 60 24 60 08 • www.lundvine.dk