

# Gamba



The GAMBA  
winery uses  
**GREEN ENERGY**

## Amarone della Valpolicella Classico DOC (Vineyard Le Quare)

Farven på denne fyldige vin er en intens rubinrød med granat højdepunkter. Det har dufte af vanilje, kirsebær og rose. Fantastisk meditationsvin

Druer: Corvina 50%, corvinone 30%, rondinella 10%, molinara 5%, 5%.

Beliggenhed: Det ligger i hjertet af Valpolicella classica-dalen på Gnirega-bakken i en højde af 300 meter over havets overflade. Vingård: Vinmarkerne ligger på terrasser, der strækker sig langs bakkerne mod syd. Clayey og kalkholdig jord.

Drkning: Traditionel dobbeltpergola og GUYOT.  
Udbytte: 3000-3500 vinstokke pr. Ha med et udbytte på ca. 70-80 ql / ha.

Druehøst: Slutten af september begyndelsen af oktober.  
Druetørring: Håndsikret druehøst ved at vælge druer af bedste kvalitet, som vil blive placeret i træplateax og opbevaret efter en gammel tradition i omkring 120 dage. I denne periode fordamper vandet, og sukker koncentrerer sig til 30-50%.

Vinfremstilling: Druepresse i slutningen af januar.  
Fermenteringstemperatur 10-15 ° C, der varer 40 dage. Aging seks måneder i ståltønder og to år i egentønder med en kapacitet på 15 hl.

Mad: Amarone-vinen passer perfekt til ristet eller grillet kød og vildt. Kan også smages med ost og retter pyntet med trøfler. Foreslået smagstemperatur 19 ° C.

**Lund Vine**  
Kun det bedste - til dig og dine  
Tlf.: +45 60 24 60 08 • [www.lundvine.dk](http://www.lundvine.dk)