



RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini

BIB GAMBARIN Rosso Verona Igt

La provincia di Verona è una terra da sempre vocata alla produzione di grandi vini rossi. E da questo territorio abbiamo voluto produrre questo affascinante vino dalle caratteristiche uniche: uve raccolte e lasciate per alcune settimane in cassette vengono poi pigiate per ottenere questo nettare di buona struttura, di corpo pieno con un perfetto equilibrio tra la piacevolissima acidità e l'intensità dei profumi.



Vitigni

60% Corvina veronese, 25% Corvinone, 15% Rondinella.

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto

Da vigneti siti nella Valpolicella Classica.

Zona pedo-collinare con altitudine compresa tra 150 e 350 m s.l.m.

Terreno argilloso e calcareo

Sistema di allevamento

Pergola trentina con densità di circa 3000 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro

Da una resa di circa 18.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 126 ettolitri di vino.

Epoca e conduzione della vendemmia

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata a partire dalla seconda metà del mese di Settembre. Le uve posizionate in cassette vi rimangono ad appassire per alcune settimane.

Vinificazione

Diraspatura e pigiatura delle uve.

La macerazione ha una durata di circa 10 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 20°C.

Maturazione

Permanenza in serbatoi di acciaio per 2 mesi.

Successivo trasferimento in legno e maturazione per 12 mesi.

Shelf life

Conservabile per 2 anni.

Colore Colore rosso rubino

Profumo Profumo intenso, elegante e pieno con sentori di frutta rossa

Sapore Gusto pieno, saporito con nota speziata.

Temperatura di servizio 18°-20°C

Abbinamenti gastronomici Si accompagna a brasati, arrosti, gligiate e formaggi stagionati

Formati disponibili 3 litri

Dati analitici medi Gradazione alcolica: 14,5%vol