

Noi dell'azienda Recchia amiamo produrre e proporre vini nati e cresciuti nella nostre terre, per poterli seguire ed accompagnare sin dall'inizio, sin dalle loro origini. Ed è seguendo questa ispirazione che ci siamo sempre dedicati ad estendere le nostre proprietà andando a selezionare terreni vocati alla produzioni di grandi vini anche nell'area del Garda.

Gambarin Rosso Igt Veronese

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 in cassette vengono poi pigiate per ottenere questo nettare di buon struttura, di corpo pieno con un perfetto equilibrio tra la piacevolissima acidità e l'intensità dei profumi.



Vitigni

60% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella

Collocazione geografica

Provincia di Verona

Sistema di allevamento

Pergola con una densità di 3000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro

Da una resa di 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 cassetta 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.

Affinamento

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Shelf life

Conservabile per 3-5 anni.

Colore Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo Profumo intenso, di frutta rossa e confettura di ciliegie, speziato e avvolgente

Sapore Sapore intenso, in perfetta sintonia con il profumo

Temperatura di servizio 16°-18°C.

Abbinamenti gastronomici Perfetto per un sostanzioso antipasto all'italiana, primi piatti di carne, risotti strutturati e secondi piatti di carne. Ottimo con i formaggi!

Formati disponibili 750 mL

Dati analitici medi Gradazione alcolica : 14% vol

