



GALEAS PER MONTES

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC



«Galeas per Montes» definisce l'impresa titanica e quasi leggendaria di ingegneria militare che Venezia compì nel 1439 e che ebbe forte risonanza in tutta Europa. L'impresa consistette nello spostamento di una flottiglia di 25 grosse barche, 6 fregate e 2 enormi galee, dal Mare Adriatico al Lago di Garda, prima via fiume risalendo l'Adige fino a Rovereto e poi via terra per più di 20 ardui chilometri attraverso le montagne, con l'obiettivo di riconquistare il lago, strategico per poter riportare la città di Brescia sotto il dominio della Serenissima.

Uve: 80% Corvina e Corvinone Veronese, 20% Rondinella

Resa per Ettaro: 90 q/ha

Sistema di Allevamento: Pergola Veronese, semplice e doppia a seconda della zona.

Zona di Produzione: Colline in Marano di Valpolicella (zona classica e storica)

Terreni: Prevalentemente di tipo calcareo-eocenici.

Vinificazione: Prodotto con uve selezionate, provenienti da vigneti situati in colline ad un'altitudine compresa fra i 200m e i 350m slm, nel cuore della Valpolicella. Fermentazione e macerazione dell'uva fresca in Ottobre per 10 giorni circa. Dopo la svinatura il vino rimane fino a Gennaio/Febbraio in vasche di cemento o acciaio. Successivamente viene fatto rifermentare sulle vinacce dell'Amarone appena svinato, per acquisire più corpo e complessità.

Affinamento: La maturazione avviene in botti di rovere di Slavonia da 50hl per 12 mesi; segue un ulteriore affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.

Aspetto: Rosso rubino intenso, limpido e quasi impenetrabile.

Bouquet: Intenso, pulito ed elegante, complesso con sentori di frutta rossa fresca e in confettura; dopo qualche minuto di ossigenazione si possono apprezzare sentori di delicata speziatura.

Palato: Secco, morbido e avvolgente, strutturato e dotato di gran equilibrio con un piacevole finale di mandorla.

Alcohol: 13,5% Vol

Abbinamenti Consigliati: Importante vino rosso da accostare a primi piatti elaborati, secondi di carne rossa, selvaggina, salumi e formaggi di media e lunga stagionatura.