



GATTAMELATA

VALPOLICELLA CLASSICO DOC



Erasmus da Narni, detto Gattamelata, fu uno dei più importanti condottieri italiani del Quattrocento. Entrò al servizio della Repubblica di Venezia nel 1434, distinguendosi per abilità strategica e disciplina militare nelle guerre contro le potenze rivali della penisola. Durante il conflitto con il Ducato di Milano (i Visconti), Gattamelata comandò le operazioni che, nel 1440, portarono alla riconquista di Verona che tornò così sotto il controllo della Serenissima. Questo successo contribuì a consolidare il dominio veneziano nella terraferma e accrebbe la fama del condottiero. Ancora oggi è ricordato come uno dei Capitani di ventura più abili e rispettati della sua epoca.

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

Resa per Ettaro: 120 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. Pigiatura soffice, macerazione e fermentazione a temperatura controllata. Dopo la svinatura il vino viene fatto riposare in vasche di cemento o acciaio per circa due mesi prima dell'imbottigliamento.

Aspetto: Rosso rubino intenso, limpido e quasi impenetrabile.

Bouquet: Fruttato e vinoso, fresco, con sentori di ciliegia, pepe ed erbe aromatiche.

Palato: Corpo leggero e asciutto, sapido ed equilibrato con tipico retrogusto amarotico.

Alcohol: 12,5% Vol

Abbinamenti Consigliati: Ideale con primi piatti, secondi di carne, salumi, selvaggina, formaggi di media e lunga stagionatura.