

Montelariano

WE MAKE WINE





In Montecariano, azienda vinicola della famiglia Gini-Galtarossa, ci ispiriamo a un concetto inalienabile:

il rispetto dovuto a un territorio ricco di storia. Anche per questo il vino deve essere considerato un'opera d'arte, come espressione culturale dell'uomo. Ci accompagna da sempre, con accenti forti, la sensibilità di far parte di un mondo rurale in divenire.

Portiamo quindi avanti, come piccoli produttori, scelte coraggiose: nel settore agronomico in particolare abbiamo promosso il passaggio al biologico sviluppando l'attenzione sulla conservazione del tessuto sociale attraverso politiche di sostenibilità ambientale.

In Montecariano, winery owned by Gini-Galtarossas, we are inspired by an inalienable concept: the respect due to a land rich in history. Even for that reason, it has to be considered like an artwork, a human cultural expression.

The sensitivity to feel part of a rural ever-changing world, has been accompanying us for ever and ever, with strong accents.

As small-scale producers we are carrying on brave choices: particularly in the agronomic branch, we have been promoting the transition process to biologic, developing the care for conservation of social context through environmental sustainability policies.

VALPOLICELLA CLASSICA

“Tra filari di viti, ulivi e alberi da frutto ciò che si vede di un paesaggio è molto di più delle sue forme esteriori e dei suoi colori. È l'anima stessa della natura intessuta della storia dell'uomo”

“The vine rows, olive and fruit trees present in our landscape, are more than just simple shapes and colors. They represent the real soul of the nature interweaved to the human history”



MADONNA DEL CARIANO

Bianco IGT

NOTE DEGUSTATIVE Colore giallo paglierino lucente. Al naso presenta un bouquet floreale di gelsomino e sambuco a cui si intrecciano sentori di albicocca, pesca, con spezie sul finale. In bocca piacevolmente equilibrato, vino “sorbetto” dalla acidità fragrante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Perfetto per l’aperitivo, eclettico nell’abbinamento: crostacei, piatti a base di pesce, sformati, torte salate e formaggi.

WINE TASTING SESSION *The colour is a bright hay yellow. The bouquet is initially floral, with notes of jasmine and elderflower, then opens up to reveal apricot and peach, with a hint of spice as a finale. Pleasantly balanced in the mouth, this palate-cleansing wine has a sharp tang.*

FOOD *Perfect for pre-dinner drinks, this wine can be paired with an eclectic range of dishes, including seafood, fish dishes, pies, quiches and cheeses.*



VALPOLICELLA

Classico DOC

NOTE DEGUSTATIVE Colore rosso rubino brillante. Al naso mostra la tipicità della Valpolicella. Le note fresche della Molinara bilanciano la frutta rossa di Corvina e Rondinella. In bocca straordinaria sapidità e godibilità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Si accompagna ad antipasti all’italiana, minestre e piatti di pasta della nostra cucina.

WINE TASTING SESSION *Brilliant ruby red colour. The smell shows Valpolicella’s peculiarity. Molinara grape’s fresh notes balance Corvina and Rondinella’s red fruit. The taste celebrates extraordinary sapidity and enjoyability.*

FOOD *It can be served with Italian appetizers, soups and pasta dishes of our cooking.*



CORTE MONTE

Valpolicella Classico Superiore DOC

NOTE DEGUSTATIVE Colore rosso rubino intenso. Al naso la polpa della ciliegia si presenta avvolgente e morbida unendosi a note speziate, pepe nero e menta piperita. In bocca è elegante e ben bilanciato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Da gustare con primi a base di salse, secondi di carne rossa e arrostiti.

WINE TASTING SESSION Deep ruby red in colour. Strong notes of ripe cherries envelop the nose, followed by hints of spices, black pepper and peppermint. Elegant and perfectly balanced in the mouth.

FOOD Best enjoyed with pasta with a variety of sauces, red meat and roasts.



VALPOLICELLA RIPASSO

Classico Superiore DOC

NOTE DEGUSTATIVE Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. L'aroma di ciliegia, mora e mirtillo evolve in suadenze di caffè e liquirizia. In bocca si rivela armonico e ben bilanciato, rotondo e vellutato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Perfetto con risotti della nostra tradizione, con carni rosse, brasati e formaggi a pasta dura.

WINE TASTING SESSION The colour is a deep ruby red, with hints of garnet. On the nose, cherry, blackberry and blueberry melt into smooth notes of coffee and liquorice. Harmonious, well-balanced, rounded and velvety in the mouth.

FOOD Perfect with classic risottos, red meat, braised meat and hard cheeses.



CAMINI MONGA

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

NOTE DEGUSTATIVE Colore rosso rubino dai riflessi granati. Al naso la polpa della ciliegia si unisce alla mora matura per poi esplodere con spezie di varia natura, eucalipto e liquirizia. In bocca rimane un frutto di grandi doti estrattive, potente, persistente e di ottima rotondità gustativa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Da gustare con primi a base di selvaggina, carni alla brace e formaggi stagionati.

WINE TASTING SESSION *The colour is a deep ruby red with hints of garnet. On the nose, cherry flesh mingles with ripe blackberry before exploding into a riot of different spices, eucalyptus and liquorice. In the mouth, this wine is powerful and persistent, and reveals a high quantity of dry extract as well as excellent roundness.*

FOOD *Best enjoyed with game, barbequed meat or mature cheeses.*



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Classico Riserva DOCG

NOTE DEGUSTATIVE Colore rosso rubino intenso dai riflessi granati. È l'espressione straordinaria del nostro anfiteatro naturale. Penetra con dolcezza effondendo confetture di amarena matura, marasca, more glassate e balsami di rovere con finale di spezie, cannella, cacao e caffè. Al palato è strutturato, setoso e avvolgente, di estrema eleganza e ampiezza espressiva che racchiude la tipicità della zona Classica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Si abbina a selvaggina, carni alla brace e bolliti, formaggi stagionati e piatti internazionali.

WINE TASTING SESSION *The colour is a deep ruby red, with hints of garnet. This wine is the ultimate expression of our natural amphitheatre. It penetrates gently into the nose, delivering wafts of mature sour cherry, glacé morel cherry and blackberry, and balsam of oak, with a finale composed of mixed spice, cinnamon, cocoa and coffee. In the mouth, it's structured, silky and enveloping, extremely sophisticated and with a range of expression epitomising the Valpolicella Classica area.*

FOOD *Great with game, barbequed or boiled meats, mature cheeses and a range of international dishes.*



AMANDORLATO

Rosso Veneto Passito IGT

NOTE DEGUSTATIVE Colore rosso rubino intenso dai riflessi granati. Accattivante il maestoso binomio di consistenza e suadenza di aromi che evocano una pastosa composta di frutti rossi. Amarena, marasca e frutta secca si intrecciano a spezie e cacao. Il gioco dolce - secco ci sorprende in finale con la sua armonica mandorla. Tannino maestoso e vellutato di grande persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Per la sua preziosa e unica lavorazione enologica l'“Amandorlato” ispira gli chef più intraprendenti. Ottimo con piatti di selvaggina, formaggi erborinati e degustazioni a base di cioccolato.

WINE TASTING SESSION *The colour is a deep ruby red with hints of garnet. The majestic combination of its body and the smoothness of its aromas, reminiscent of a thick berry jam, is a feast for the senses. Sour black and morel cherries blend with nuts, spices and cocoa. A play of sweet and dry surprises the palate before treating it to a final taste of almond. Persistent, majestic and velvety tannins.*

FOOD *The unique way in which it's crafted makes “Amandorlato” a treat for cooks who love to experiment. Excellent with game dishes, herb-infused cheeses and with a range of chocolates.*



PUNTARA

Cabernet Sauvignon IGT

NOTE DEGUSTATIVE Colore rosso porpora intenso. Al naso le note fruttate del sottobosco si aprono a sentori di mirtillo, ribes nero, mora e rabarbaro. In bocca è cremoso per l'elevato estratto e la densa tannicità. Di grande nitidezza tecnica esecutiva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo l'abbinamento con carni alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

WINE TASTING SESSION *Deep purple red in colour. On the nose, an initial bouquet of forest fruits opens up to reveal notes of blueberry, blackcurrant, blackberry and rhubarb. Deliciously creamy in the mouth, thanks to its dry extract and strong tannins. A really clean-cut wine on a technical level.*

FOOD *Excellent paired with grilled meats, game and mature cheeses.*



TUTTI I COLORI DEL ROSSO

Rosso Veneto IGT

NOTE DEGUSTATIVE Colore rosso rubino tenue. Al naso si presenta fragrante dai profumi delicati, floreali leggermente fruttati uniti a sentori di spezie. In bocca la brillantezza del colore scalpita per la sua fresca acidità e morbidezza con tannini ben bilanciati.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo per l'aperitivo si accompagna a minestre, pasta, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

WINE TASTING SESSION *The colour is a light ruby red. On the nose, it presents a wealth of delicate perfumes, mostly floral, with hints of fruit and a pinch of spice. In the mouth, the bright colour is matched by acidic freshness, and it also presents good softness and well-balanced tannins.*

FOOD *An excellent pre-dinner wine, it goes well with soups, pasta, white meats and medium-mature cheeses.*



MR. NOBODY

Rosso Veneto IGT

NOTE DEGUSTATIVE Colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso la frutta rossa matura carica di dolcezza si unisce a note speziate, pino mugo e menta piperita. In bocca è elegante e ben bilanciato con una freschezza da fuori classe.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Da gustare con primi piatti internazionali, secondi di carne rossa e arrostiti.

WINE TASTING SESSION *Ruby red in colour with hints of garnet. On the nose, ripe red berries brimming with sweetness blend with notes of spices, mountain pine and peppermint. Elegant, well balanced and with exceptional freshness in the mouth.*

FOOD *Enjoy this wine with international dishes, red meat dishes and roast meats.*

GRAPPA DI AMARONE



NOTE DEGUSTATIVE Colore limpido giallo ambrato. Al naso complessa e ampia dal bouquet aromatico. In bocca esprime una morbida eleganza con sentori di amarena, frutti di bosco e cacao.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Eccellente l'abbinamento con frutta secca, miele e la tipica torta "sbrisolona". Interessante per gli amatori dei sigari di qualità.

WINE TASTING SESSION Clear amber-yellow in colour. The bouquet is complex and highly aromatic. In the mouth, it expresses a delicate elegance, with notes of sour cherry, forest fruits and cocoa.

FOOD Perfect with nuts, honey and "sbrisolona", the traditional crumble cake from northern Italy. Can also be enjoyed together with a quality cigar.



MONTECARIANO DI GINI GALTAROSSA SS. AGRICOLA

San Pietro in Cariano Via Valena, 3 - 37029 - Verona - Italia

ph. +39 045 683 8335 fax. +39 045 683 4812

P.IVA 023 900 30 233 | montecariano@montecariano.it

www.montecariano.it



CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013

