



Agricola CONATI di Marco Conati e C. sas

Via Incisa 10 - 37022 Fumane (VR)
Tel +39 045 6839130 - Fax 0039 045 6839130

www.agricolaconati.com

marco@agricolaconati.com

MarConati Spumante Brut

CLASSIFICAZIONE: Spumante Brut

FILOSOFIA DI PRODUZIONE: MarConati nasce con l'idea di integrare una gamma di vini rossi e passiti d'alta qualità con un vino spumante adatto a tutti, ideale in qualsiasi occasione ed in ogni momento della giornata.

UVAGGIO: 60% Chardonnay, 40% Pinot Bianco.

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO: Il controllo accurato di tutte le fasi produttive e il rispetto di tempistiche necessarie all'evoluzione del vino sono alla base della produzione. La vinificazione in bianco avviene in acciaio inox con una fermentazione primaria a temperatura controllata; segue una lenta presa di spuma a bassa temperatura in autoclavi con l'ausilio di lieviti selezionati. Al termine della rifermentazione, lo spumante resta "surlies", un affinamento sui lieviti che dura alcuni mesi e permette al vino la completa espressione organolettica.

DESCRIZIONE: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente che conferisce setosità al gusto, schiuma bianca e briosa. Profumo intenso e raffinato con sentori fruttati di biancospino e mela matura. Al gusto pieno ed elegante, particolarmente morbido con un delicato fondo di mandorla e lievito.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo. Vino a tutto pasto ideale con risotti, piatti a base di pesce e frittiture. Dessert della tradizione, torte fredde o a base di gelato. Frutta.

