



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

KLASSIFIZIERUNG: Brut Sekt

PRODUKTIONSPHILOSOPHIE: MarConati entsteht mit dem Absicht, eine Auswahl Rot und Likörweine höher Qualität durch einen für alle geeigneten, zu jeglicher Gelegenheit und Tageszeit idealen Sekt zu vervollständigen.

WEINSTÖCKE: 60% Chardonnay, 40% Weißer Pinot

VINIFIZIERUNG/AFFINATION: Die Produktion beruht auf sorgfältiger Kontrolle aller Produktionsstufen und Befolgung der notwendigen Weinentwicklungszeiten. Die Vinifizierung „in Weiß“ kommt durch eine unter Temperaturkontrolle in rostfreiem Stahl ablaufende Primärgärung zustande; darauf kommt eine bei tiefer Temperatur in Autoklaven mit Hilfe aussortierter Hefen langsam stattfindende Schaumbildung. Am Ende der Gärung der Sekt bleibt „sur lies“, eine auf den Weinhefen einige Monate dauernde und den Wein zur vollständigen organoleptischen Äußerung führende Affination.

BESCHREIBUNG: Strohgelb mit vergoldetem Schimmer. Feines, anhaltendes, dem Geschmack Seidenweiche verleihendes Perlage, weißer, munterer Schaum. Starker und raffinierter, mit nach Weißdorn und reifem Apfel Fruchtsuren versehenem Geschmack. Zum Schmecken voll und elegant, besonders weich, mit einem zarten Mandel- und Hefegeschmack.

TRINKGELEGENHEIT: als Aperitif ausgezeichnet. Dieser Wein ist für das ganze Essen geeignet, ideal in Verbindung mit Risottos, Fischgerichten und Gebackenem, herkömmlichen Nachtischen, Kalt- oder Eistorten, Frucht.

