



Agricola CONATI di Marco Conati & C. sas

Scheda Tecnica Recioto Classico DOC della valpolicella



Tipologia:

Vino rosso.

Vitigni:

Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 30%, Croatina-Sangiovese 10%; da vigneti con età minima 30 anni.

Zona di coltivazione:

Fumane e Marano di Valpolicella.

Tipologia del terreno:

Argilloso-calcareo di origine morenica.

Vendemmia:

Fine settembre tramite raccolta a mano in cassetta per plateau.

Vinificazione:

Strettamente tradizionale, uvaggio classico, diraspapigiatura, fermentazione in vasche di cemento per 60/90 giorni circa, senza alcun controllo di temperatura, pochissimi rimontaggi. Maturazione in legno minimo per 42 mesi in barili di rovere di Slavonia da 350 litri.

Gradazione:

15 % Vol.

Colore:

Rosso rubino con riflessi violacei, intenso, persistente.

Aroma:

Avvolgente, in continua evoluzione olfattiva. Profumi di frutta rossa, marmellata di ciliegie, frutta di sottobosco, unita a spezie come cacao, cannella, pepe nero.

Gusto:

Complessità che dal naso viene confermata in bocca; grande velluto e morbidezza in una chiusura molto persistente.

Abbinamenti tipici:

Classificato come vino da meditazione, trova sposalizio con panettone, frutta secca e formaggi stagionati saporiti. Mantiene le sue caratteristiche per più di 9-12 anni; come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18°C) e poco luminosi non soggetti a elevati sbalzi termici.



Type:

Red wine.

Grapevine:

Corvina and Corvinone 60%, Rondinella 30%, Croatina-Sangiovese 10%; Species of vine are at least 30 years old

Area of cultivation:

Fumane e Marano di Valpolicella.

Type of soil:

Cay and calcareous of morenic origin.

Harvest:

Picked up at the end of September.

Winemaking:

Closely traditional, classical grapes, removal of grape stalks, fermentation in cement tanks for about 60/90 days, without any temperature control, very little repassing of the must over the grape dregs.

Maturation in wood for at least 42 months in barrels of durmast from Slavonia of 350 litres .

Alcoholic content:

15 % Vol.

Colour:

Ruby red with lilaceous reflections, intense, persistent.

Fragrance:

Encircling, in continuous olfactory evolution. Fragrance that reminds of red fruits, cherry jam, fruits of the brushwood, united with spices like cacao, cinnamon, black pepper.

Taste:

Complexity whose fragrance is confirmed in the mouth; velvety with a very persistent aftertaste.

Gastronomy:

Classified as wine for meditation, finds special coupling with Panettone, dried fruits and savoury, ripened cheese.

Preservation:

It keeps its characteristics for 9-12 years; it must be conserved, like each type of wine, in cool (under 18°C) and not exposed to direct sunlight places, not subject to strong thermal changes.

Via Incisa, 10 – 37022 Fumane (VR) - ITALY

C.F. e Partita IVA 02211920232 - n° registro imprese di Verona VR091-30381 - REA di Verona n°223617 - Tel.+390456839130 – Fax +390456839130

www.agricolaconati.com - E-mail: marco@agricolaconati.com