



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

RECIOTO CLASSICO D.O.C.

Classificação: Denominação de Origem Controlada.

Filosofia de produção: sò nos primeiros melhores anos, quando as uvas sao de grande amadurecimento fisiologico, recaindo particularmente sobre a complexidade aromatica estrutural.

Variedades de uvas: Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 30%, Croatina-Sangiovese 10%, De Vinhedos com idade minima de 30 anos da regio de Fumane e Maramo de Valpolicella.

Vinificação/refinamento: estreitamente tradicional, uvagem classica, fermentação em tanques de cimento por cerca 60/90 dias, sem nenhum controle de temperatura, poquissima remontagem, Envelhecimento em madeira por no minimo 30 meses em barris de Rovere di Slavonia de 350 litros.

Descrição: de cor vermelho rubi com reflexos violáceos, intenso, persistente. Envolve, em continus evolução oufativa. Perfume de fruta vermelha, gelèia de cereja, fruta do bosque umida à especiarias como cacao, canela, pimenta preta. Complexidade que vai do aroma sendo confirmado no sabor aveludado e macio com um fechamento muito persistente,

Indicação: classificado como vinho de meditação, combinando bem com panetone, fruta seca e queijos de sabores especiais

