



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.

KLASSIFIZIERUNG: Kontrollierte Herkunftsbezeichnung

PRODUKTIONSPHILOSOPHIE: Nur in den besten Ernten, wenn die Trauben besonders gereift sind und sich besonders auf die aromatische Komplexität auswirken.

WEINSTÖCKE: Corvina und Corvinone 60%, Rondinella 30%, Croatina-Sangiovese 10%. Von Weinstöcken die mindestens 30 Jahre alt sind, im Gebiet um Fumane und Marano di Valpolicella.

VINIFIZIERUNG/AFFINATION: Eng an Tradition gebunden, klassische Trauben, Abbeeren, Gärung in Zementwannen für ca. 60 bis 90 Tage, ohne jegliche Temperaturkontrolle, seltene Remontage. Reifen in Holz für mindestens 30 Monate in Eichenholzfässern (350 Liter) aus Slawonien.

BESCHREIBUNG: Rubinrot mit violetter Schimmer, intensiv, anhaltend. Einhüllend, in ununterbrochener Geruchsentwicklung. Der Duft erinnert an rote Früchte, Kirschmarmelade, Unterholzfrüchte, verbunden mit Gewürze wie Kakao, Zimt, schwarzer Pfeffer. Eine Komplexität dessen Geruch im Mund bestätigt wird; samtig; lang anhaltender Abgang.

TRINKGELEGENHEIT: Klassifiziert als Wein zur Meditation, findet besondere Verbindung mit Panettone, getrockneten Früchten und gereiftem, würzigem Käse.

