



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.

RECIOTO CLÁSICO D.O.C.

CLASIFICACIÓN: Denominación de Origen Controlado

FILOSOFÍA DE LA PRODUCCIÓN: solo las añadas mejores, cuando las uvas tienen su propia maduración fisiológica, incide sobre la complejidad del aroma estructural.

VIÑEDOS: Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 30%, Croatina-Sangiovese 10%. Viñedos que tienen al menos 30 años de la zona de Fumane y Marano de Valpolicella.

VINIFICACIÓN/AFINADO: fuertemente tradicional, vendimiada clásica, despalillada, fermentación en tinos de cemento por 60/90 días, sin control de la temperatura, pocos remontados. Crianza en madera al menos por 30 meses en barriles de roble de Slavonia de 350 litros.

DESCRIPCIÓN: color rojo rubí con ribetes violáceos, intenso, larga persistencia. Envolvente, en continua evolución olfativa. Aromas de fruta roja, marmelada de cerezas, bayas, juntas con especias como cocoa, canela, pimienta negra. Complejidad que por la nariz se confirma en la boca; muy aterciopelado y suave con un largo final persistente.

ACOMPAÑAMIENTO: pensado como vino para meditación, se acompaña con "panettone", fruta seca, quesos añejos muy sabrosos.

