



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

Rosso di Marco

KLASSIFIZIERUNG: Veronesischer Wein - Typische Geographische Bezeichnung

PRODUKTIONSPHILOSOPHIE: Die Absicht des Herstellers, einen sowohl an autochthonen Weinstöcken als auch an internationalen Trauben gebundenen modernen Rotwein Seite an Seite der herkömmlichen Weinen der Valpolicella zu stellen, verwirklicht sich in Verbindung mit dem Entstehen Marcos Rotweines, eines eleganten Weines hoher Qualität, der die Auswahl an Rotweinen des landwirtschaftlichen Betriebes „Conati“ vervollständigt.

WEINSTÖCKE: Corvina, Corvinone, Rondinella 40%, Merlot 30%, Teroldego 15%, Oseleta 10%, Croatina 5%

WEINBEREITUNG/AFFINATION: Die verschiedenen Reifestufen dieser Traubensorte und das vollständige Reifen der Weintrauben auf der Pflanze stellen die Produktionsgrundlage dieses Weines dar. Wenn die Rebsorten einmal zum vollständigen Reifen kommen, werden sie mit der Hand in Kisten abgelesen und in Keller getragen, wo sie gesondert zum Wein bereit werden. Die lange andauernde Kaltmazeration (etw. Hülsenmaisung), der unter kontrollierter Temperatur, mit täglichem Überpumpen (fr. Remontage) und weichen Bearbeitungen des Tresterhutes stattfindende Gärungen folgen, bewirkt, dass sich der Most in sehr langen Zeiten in Wein verwandelt, indem das höchste Gewinnen aus den Schalen von Tannin, Farben und Aroma zustandekommt. Das in Eichentonneaux stattfindende Reifen dauert 24-26 Monate. Erst am Ende dieser Affination wird die Mischung durchgeführt, die einige Monate lang in Betonwannen stehen lassen wird, so dass der Wein, bevor er abgezogen, vollständig verschmolzen wird.

BESCHREIBUNG: rubinrote, ins Violette stechende Farbe; geruchlich leicht gewürzt, mit einem Duft nach Rotfrüchten, Johannis- und nie zu reifen Brombeeren; geschmacklich fließt der Wein dicht und einhüllend ein, mit intensiven aber weichen Tanninen, jedoch erinnert sein lang anhaltende Finale an Tabak und Lakritze.

TRINKGEGELENHEITEN: dieser starke Wein passt zu Nudelgerichten mit Fleischsauce sowie zu Risotto. Ideal mit Rotfleisch, Wildbret und gereiftem Käse.

