



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

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C. CONATI

CLASSIFICAZIONE: Denominazione di Origine Controllata.

FILOSOFIA DI PRODUZIONE: un vino di buona struttura, che ricalchi il prodotto classico-storico della Valpolicella.

FILOSOFIA DI PRODUZIONE:

Un vino di struttura, longevità e potenza aromatica, emblema del territorio da cui nasce: la Valpolicella. Adatto al consumo quotidiano ma allo stesso tempo ideale per lunghi invecchiamenti che ne consentono evoluzioni sempre più complesse ed intriganti.

UVAGGIO: Corvina 40 %, Corvinone 30 %, Rondinella 30 %.

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO: Un volta completata la maturazione delle uve queste vengono raccolte a mano in plateaux da 5-6 Kg e poste ad appassire in fruttai, senza alcun ausilio di impianti di condizionamento. Il breve appassimento, della durata di 10-15 giorni circa, favorisce un'ulteriore concentrazione degli zuccheri. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox. Ad una prima fase di macerazione a freddo segue una seconda lenta fermentazione a temperature controllate e mai superiori a 20°C . Delicate lavorazioni delle bucce, rimontaggi e delestages, permettono la massima estrazione dei composti polifenolici e la completa espressione delle uve. La maturazione avviene in tonneaux di rovere di slavia per 12-14 mesi.

DESCRIZIONE: Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si presenta elegante e complesso, evidenzia aromi di piccoli frutti di bosco, ciliegie, lamponi ed erbe perenni a cui si fondono note speziate. In bocca si propone morbido ed avvolgente.

ABBINAMENTI: Si accompagna a piatti della tradizione veneta come primi piatti a base di sughi di carne, risotti e bolliti. Vino di struttura ideale anche con carni rosse e selvaggina

