



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 ripasso

KLASSIFIZIERUNG: Kontrollierte Herkunftsbezeichnung

PRODUKTIONSPHILOSOPHIE: Ein Wein mit guter Struktur, der das klassisch-historische Produkt der Valpolicella nachahmt.

WEINSTÖCKE: Corvina und Corvinone 60%, Rondinella 30%, Croatina-Sangiovese 10%.

VINIFIZIERUNG/AFFINATION: Eng an Tradition gebunden, klassische Trauben, Abbeeren, Gärung in Zementwannen für ca. 15 Tage, ohne jegliche Temperaturkontrolle, Remontage, tägliche Delestages. Reifen in Holz für mindestens 24 Monate in Eichenholzfässern (350 Liter) aus Slawonien.

BESCHREIBUNG: Rubinrot mit violetter Schimmer, intensiv, anhaltend. Der Duft erinnert an rote Früchte, vorwiegend Kirschen. Eine Komplexität dessen Geruch im Mund bestätigt wird, mit einem würzig, leicht bitteren Abgang der an Mineralien und Bittermandeln erinnert.

TRINKGEGELENHEIT: Würzige Suppen (z.B.: Bohnensuppe), Fleischgerichte, leicht gereifter Käse. .

