



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

KLASSIFIZIERUNG: Kontrollierte Herkunftsbezeichnung.

PRODUKTIONSPHILOSOPHIE: Ein Wein mit guter Struktur, der das klassische und historische Produkt von Valpolicella am besten verkörpert. Ein Wein mit Struktur, Langlebigkeit und mit starkem Aroma, der als Emblem von Valpolicella gilt. Ideal für den täglichen Konsum, aber auch für lange Ablagerungen, die den Wein immer komplexer und intriganter machen.

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

VINIFIZIERUNG/AFFINATION: Nachdem die Weintrauben ausgereift sind, werden sie handgelesen und in Kisten zu 5-6 Kg. gelegt, dann lässt sie ohne die Hilfe einer Klimaanlage verwelken. Das kurze Verwelken dauert ungefähr 10-15 Tage und fördert eine weitere Zuckerkonzentrierung. Die Vinifizierung erfolgt in grossen Behältern aus Edelstahl. Dem Kaltaufweichen folgt eine langsame Vergärung bei kontrollierter Temperatur, die nie höher als 20 °C wird. Heikle Schalenbearbeitung, Umwälzen und "delestages" ermöglichen das beste Extrahieren von Mischungen und das beste Produkt aus den Weintrauben. Das Reifen erfolgt in Fässern aus Eichenholz und dauert 12-14 Monate.

BESCHREIBUNG: Rubinrot mit violetter Reflex. Er riecht elegant und komplex und erinnert an kleine Waldbeeren, Kirschen, Himbeeren und an mit Gewürzen verbundene Dauerkräuter. Er schmeckt angenehm und vollmundig.

TRINKGEGENHEIT: Dieser Wein ist ideal für venetische Spezialitäten wie z.B. Nudelgerichte mit Fleischsauce, Risotti und gekochtes Rindfleisch. Er passt gut auch zu rotem Fleisch und Wildbret.

