



**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](http://www.agricolaconati.com)

[marco@agricolaconati.com](mailto:marco@agricolaconati.com)

**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C ripasso**

**VALPOLICELLA CLÁSICO SUPERIOR D.O.C.**

**CLASIFICACIÓN:** denominación de origen controlado

**FILOSOFÍA DE LA PRODUCCIÓN:** un vino con buena estructura, que calque el producto clásico-histórico de Valpolicella.

**VIÑEDOS:** Corvina y corvinone 60%, Rondinella 30%, Croatina-sangiovese.

**VINIFICACIÓN/AFINADO:** estrechamente tradicional, fermentación en tinos de cemento por 15 días, sin control de temperatura, remontado, delestages diarios, maduración en madera al menos por 24 meses en barricas de roble de Slavonia de 350 litros.

**DESCRIPCIÓN:** color rojo rubí con ribetes violáceos, intenso, cálido. Perfumen de fruta roja, en prevalencia cereza. Complejidad que desde la nariz pasa a la boca, con más especias, chispeante con un final a almendras amargas.

**ACOMPAÑAMIENTO:** platos de sopas especiadas tipo "pasta e fagioli" o con carne y quesos un poco añejos, consistentes.

