



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

AMARONE CLASSICO D.O.C.

CLASSIFICAÇÃO: Denominação de Origem Controlada

FILOSOFIA DE PRODUÇÃO: amarone de boa levadura, estruturado, complexo, que reveste a figura de um vinho importante, filho de trabalho que sua história pede.

VARIETADES DE UVAS: Corvina e corvnone 60%, Rondinella 30%, Croatina-Sangiovese 10%

VINIFICAÇÃO/REFINAMENTO: estreitamente tradicional, uvagem clássica, fermentação em tanques de cimento por cerca de 60 dias, sem nenhum controle de temperatura, remontagem e destilação alternada na parte da transformação de açúcar/cool.

DESCRIÇÃO: de cor vermelho rubi com reflexo violáceo, intenso, persistente., envolvente. em contínua evolução olfativa. Perfume de fruta vermelha, geléia de cereja, fruta do bosque, unida a especiarias como: cacão, canela, pimenta preta. Complexidade do aroma que se confirma no sabor, eum fechamento muito persistente clássico de um grande amarone.

Indicação: ideal com pratos importantes a base de carne vermelha, queijos de sabores marcantes ou ainda melhor pra meditação.

