



**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)

**AMARONE CLASSICO D.O.C.**

**KLASSIFIZIERUNG:** Kontrollierte Herkunftsbezeichnung

**PRODUKTIONSPHILOSOPHIE:** Amarone aus bestem Anbau, strukturiert, komplex, der unter den Weinen eine wichtige Rolle einnimmt, und dessen Geschichte viel Arbeitsamkeit verlangt.

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

**VINIFIZIERUNG/AFFINATION:** Eng an Tradition gebunden, klassische Trauben, Abbeeren, Gärung in Zementwannen für ca. 60 Tage, ohne jegliche Temperaturkontrolle, Remontage, abwechselnde Delestages im wichtigsten Moment der Verwandlung Zucker/Alkohol. Reifen in Holz für mindestens 36 Monate in Eichenholzfässern (350 Liter) aus Slawonien.

**BESCHREIBUNG:** Rubinrot mit violetter Schimmer, intensiv, anhaltend. Einhüllend, in ununterbrochener Geruchsentwicklung. Der Duft erinnert an rote Früchte, Kirschmarmelade, Unterholzfrüchte, verbunden mit Gewürze wie Kakao, Zimt, schwarzer Pfeffer. Eine Komplexität dessen Geruch im Mund bestätigt wird; samtig; lang anhaltender Abgang, klassisch für einen besonderen Amarone.

**TRINKGELEGENHEIT:** Ideal in Verbindung mit Fleischgerichten, gereiftem Käse, oder noch besser zur Meditation.

