



**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. 2001**

**AMARONE CLÁSICO D.O.C**

**CLASIFICACIÓN:** Amarone Denominación de Origen Controlado.

**FILOSOFÍA DE LA PRODUCCIÓN:** Amarone de buena elevación, estructurado, complejo, tiene el papel de vino importante, hijo de la laboriosidad que su historia pide.

**VIÑEDOS DEL AMARONE:** Corvina y Corvione 60%, Rondinella 30%, Croatina-Sangiovese 10%.

**VINIFICACIÓN/AFINADO:** estrechamente tradicional, vendimiada clásica, despallada, fermentación en tinos de cemento por 60 días, sin control de la temperatura, remontado, delestages alternados a lo largo del proceso cumbre de transformación azúcar/alcohol. Crianza en madera mínimo por 36 meses en barrica de madera de roble de Slavonia de 350 litros.

**DESCRIPCIÓN:** amarone color rojo rubí con ribetes violáceos, intenso, persistente. Envolvente, continuamente evolucionándose en la sensaciones olfativas. Aromas de fruta roja, junta a especias como cocoa, canela, pimienta negra. Complejidad que por la nariz se confirma en la boca; aterciopelado y suave al final muy persistente, clásico, como cualquier grande amarone.

**ACOMPAÑAMIENTO:** perfecto para comidas importantes de carne roja, quesos añejos o como meditación.

