



*Agricola CONATI di Marco Conati & C. S.a.s.*

*Via Incisa 10 - 37022 Fumane (VR)*

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

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







## *La storia*

*L'azienda nasce all'inizio del 1900 per volontà ed opera del padre di Marco ed è situata nel cuore della Valpolicella classica proprio nel centro storico di Fumane in una casa padronale del 1600. La famiglia Conati da generazioni produce i vini Amarone, Valpolicella e Recioto. Nel 1980 Marco inizia il rinnovamento dell'azienda di famiglia sia con interventi conservativi delle aree dedicate alla cantina e all'abitazione sia tesi all'incremento dei volumi di produzione e al miglioramento della struttura dei vini. Successivamente negli anni 90 con la volontà di migliorare ancora la qualità dei suoi prodotti, Marco ricerca una ulteriore selezione delle uve e dà l'avvio all'affinamento in legno dei vini Amarone, Valpolicella e Recioto, iniziando la proposta delle prime bottiglie: vini di grande struttura, legati ad una filosofia storico-classica.*



## AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.



- Riconoscimenti:** *Amarone della Valpolicella, annata 1999, una corona sulla guida «I Vini buoni d'Italia» edizione 2005.*
- Tipologia:** *Vino tranquillo rosso.*
- Vitigni:** *Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 30%, Croatina-Sangiovese 10%.*
- Zona di coltivazione:** *Valpolicella Classica, Verona, Veneto.*
- Tipologia del terreno:** *Argilloso-calcareo di origine morenica.*
- Vendemmia:** *Fine settembre tramite raccolta a mano in cassetta plateau.*
- Appassimento:** *Tradizionale con soli ventilatori per 100-120 giorni.*
- Vinificazione:** *Strettamente tradizionale, uvaggio classico, diraspapigiatura, fermentazione in vasche di cemento per 60 giorni circa, senza alcun controllo di temperatura, rimontaggi, delestages alterni nella parte principale della trasformazione zuccheri/alcool.  
Maturazione in legno minimo per 36 mesi in barili di rovere di Slavonia da 350 litri.*
- Gradazione:** *16 % Vol.*
- Colore:** *Rosso rubino con riflessi violacei intenso, persistente.*
- Aroma:** *Profumi di frutta rossa, marmellata di ciliegie, frutta di sottobosco, unita a spezie come cacao, cannella, pepe nero.*
- Gusto:** *Complessità che dal naso viene confermata in bocca; grande velluto e morbidezza in una chiusura molto persistente, classica, per un grande Amarone.*
- Abbinamenti tipici:** *Ideale per piatti importanti a base di carni rosse, formaggi stagionati o, meglio ancora, da meditazione.  
Come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18 gradi) e poco luminosi non soggetti a elevati sbalzi termici.*





## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C. "RIPASSO"



- Tipologia:** *Vino rosso.*
- Vitigni:** *Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 30%, Croatina-Sangiovese 10%.*
- Zona di coltivazione:** *Valpolicella Classica, Verona, Veneto.*
- Tipologia del terreno:** *Argilloso-calcareo di origine morenica.*
- Vendemmia:** *Fine settembre tramite raccolta a mano in cassetta.*
- Vinificazione:** *Strettamente tradizionale, uvaggio classico, diraspapigiatura, fermentazione in vasche di cemento per 15 giorni circa, senza alcun controllo di temperatura, rimontaggi, delestages giornalieri. Maturazione in legno minimo per 24 mesi in barili di rovere di Slavonia da 350 Lt.*
- Gradazione:** *14% Vol.*
- Colore:** *Rosso rubino con riflessi violacei, intenso, persistente.*
- Aroma:** *Profumi di frutta rossa, con prevalenza ciliegia.*
- Gusto:** *Complessità che dal naso viene confermata in bocca, con ulteriori spezie ed una chiusura sapido-amarognola che ricorda il minerale e la mandorla amara.*
- Abbinamenti tipici:** *Primi piatti di zuppe speziate tipo pasta e fagioli o secondi piatti di carne e formaggi leggermente stagionati, a pasta dura.  
Come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18 gradi) e poco luminosi, non soggetti a elevati sbalzi termici.*





## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C.



- Tipologia:** *Vino tranquillo rosso.*
- Vitigni:** *Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 30%, Croatina-Sangiovese 10%.*
- Zona di coltivazione:** *Valpolicella Classica, Verona, Veneto.*
- Tipologia del terreno:** *Argilloso-calcareo di origine morenica.*
- Vendemmia:** *Fine settembre tramite raccolta a mano in cassetta.*
- Vinificazione:** *Strettamente tradizionale, uvaggio classico, diraspapigiatura, fermentazione in vasche di cemento per 15 giorni circa, senza alcun controllo di temperatura, rimontaggi, delestages giornalieri. Maturazione in legno minimo per 24 mesi in barili di rovere di Slavonia da 350 litri.*
- Gradazione:** *13,5 % Vol.*
- Colore:** *Rosso rubino con riflessi violacei, intenso, persistente.*
- Aroma:** *Profumi di frutta rossa, con prevalenza ciliegia.*
- Gusto:** *Complessità che dal naso viene confermata in bocca, con ulteriori spezie ed una chiusura sapido-amarognola che ricorda il minerale e la mandorla amara.*
- Abbinamenti tipici:** *Primi piatti di zuppe speziate tipo pasta e fagioli o secondi piatti di carne e formaggi leggermente stagionati, a pasta dura.  
Come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18 gradi) e poco luminosi non soggetti a elevati sbalzi termici.*





## RECIOTO CLASSICO D.O.C.



<b>Tipologia:</b>	Vino rosso.
<b>Vitigni:</b>	Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 30%, Croatina-Sangiovese 10%; da vigneti con età minima 30 anni.
<b>Zona di coltivazione:</b>	Fumane e Marano di Valpolicella.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Argilloso-calcareo di origine morenica.
<b>Vendemmia:</b>	Fine settembre tramite raccolta a mano in cassetta plateau.
<b>Appassimento:</b>	Tradizionale con soli ventilatori per 100-120 giorni.
<b>Vinificazione:</b>	Strettamente tradizionale, uvaggio classico, diraspapigiatura, fermentazione in vasche di cemento per 60/90 giorni circa, senza alcun controllo di temperatura, pochissimi rimontaggi. Maturazione in legno minimo per 30 mesi in barili di rovere di Slavonia da 350 litri.
<b>Gradazione:</b>	16 % Vol.
<b>Colore:</b>	Rosso rubino con riflessi violacei, intenso, persistente.
<b>Aroma:</b>	Avvolgente, in continua evoluzione olfattiva. Profumi di frutta rossa, marmellata di ciliegie, frutta di sottobosco, unita a spezie come cacao, cannella, pepe nero.
<b>Gusto:</b>	Complessità che dal naso viene confermata in bocca; grande velluto e morbidezza in una chiusura molto persistente.
<b>Abbinamenti tipici:</b>	Classificato come vino da meditazione, trova sposalizio con panettone, frutta secca e formaggi stagionati saporiti. Come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18 gradi) e poco luminosi non soggetti a elevati sbalzi termici.





## ROSSO DI MARCO



- Tipologia:** Veronese, Indicazione Geografica Tipica.
- Vitigni:** Corvina, Corvinone, Rondinella 40%, Merlot 30%, Teroldego 15%, Oseleta 10%, Croatina 5%.
- Zona di coltivazione:** Valpolicella Classica, Verona, Veneto.
- Tipologia del terreno:** Argilloso-calcareo di origine morenica.
- Vendemmia:** Fine settembre tramite raccolta a mano in cassetta.
- Vinificazione:** Le diverse epoche di maturazione delle varietà e la completa maturazione delle uve in pianta sono la base della produzione di questo vino. Una volta a completa maturazione le uve vengono raccolte, a mano, in casse e portate in cantina dove vengono vinificate separatamente. La lunga macerazione a freddo seguita da fermentazioni a temperature controllate con rimontaggi giornalieri e soffici lavorazioni del cappello, permettono una trasformazione del mosto in vino in tempi molto lunghi, favorendo la massima estrazione dalle bucce. La maturazione in tonneau di rovere dura 24-26 mesi. Solo al termine di questo affinamento verrà effettuato il "blend" il quale riposerà alcuni mesi in vasche di cemento, necessari alla completa fusione del vino, prima di essere imbottigliato.
- Gradazione:** 14,5% Vol.
- Colore:** Colore rosso rubino tendente al violaceo.
- Aroma:** Lievemente speziato con note di frutta rossa, ribes e mora, mai troppo matura.
- Gusto:** Al palato entra fitto e avvolgente con tannini intensi ma morbidi, finale persistente che ricorda tabacco e liquirizia.
- Abbinamenti tipici:** Vino di struttura, si abbina a molti piatti come pasta con sughi di carne o risotti. Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18 gradi) e poco luminosi, non soggetti a elevati sbalzi termici.





## LUGANA D.O.C.



<b>Tipologia:</b>	Vino bianco.
<b>Vitigni:</b>	Turbiana 100%.
<b>Zona di coltivazione:</b>	Basso Garda.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Argilloso-calcareo di origine morenica.
<b>Vendemmia:</b>	Metà Ottobre.
<b>Vinificazione:</b>	La vinificazione avviene solamente in acciaio a temperature controllate. A fermentazione completata seguono frequenti "batonages" sulle fecce fini che arricchiscono il vino di componenti naturali
<b>Gradazione:</b>	13 % Vol.
<b>Colore:</b>	Giallo paglierino brillante con accenni di sfumature verdognole.
<b>Aroma:</b>	Piacevole bouquet alla pesca e melone con accenni di menta e qualche nota floreale.
<b>Gusto:</b>	Forte personalità e ottimo frutto.
<b>Abbinamenti tipici:</b>	Questo vino si abbina in particolar modo con antipasti freddi e tiepidi ma delicati, accompagna perfettamente piatti di pesce e crostacei in generale; può inoltre essere abbinato ai formaggi morbidi. Ottimo come aperitivo.





## MARCONATI SPUMANTE BRUT



- Tipologia:** Spumante BRUT.
- Vitigni:** 60% Chardonnay, 40% Pinot Bianco.
- Zona di coltivazione:** Valpolicella Classica, Verona, Veneto.
- Tipologia del terreno:** Argilloso-calcareo di origine morenica.
- Vendemmia:** Fine settembre tramite raccolta a mano in cassetta.
- Vinificazione:** Il controllo accurato di tutte le fasi produttive e il rispetto di tempistiche necessarie all'evoluzione del vino sono alla base della produzione. La vinificazione in bianco avviene in acciaio inox con una fermentazione primaria a temperatura controllata; segue una lenta presa di spuma a bassa temperatura in autoclavi con l'ausilio di lieviti selezionati. Al termine della rifermentazione, lo spumante resta "surliés", un affinamento sui lieviti che dura alcuni mesi e permette al vino la completa espressione organolettica.
- Gradazione:** 12% Vol.
- Colore:** Giallo paglierino con riflessi dorati.
- Aroma:** Perlage fine e persistente che conferisce setosità al gusto, schiuma bianca e briosa.
- Gusto:** Profumo intenso e raffinato con sentori fruttati di biancospino e mela matura. Al gusto pieno ed elegante, particolarmente morbido con un delicato fondo di mandorla e lievito.
- Abbinamenti tipici:** Ottimo come aperitivo. Vino a tutto pasto ideale con risotti, piatti a base di pesce e frittiture. Dessert della tradizione, torte fredde o a base di gelato. Frutta.





