



*Agricola CONATI di Marco Conati & C. sas*

## Scheda Tecnica Amarone Classico della Valpolicella DOC



<b>Tipologia:</b>	Vino tranquillo rosso.
<b>Vitigni:</b>	Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 30%, Croatina-Sangiovese 10%.
<b>Zona di coltivazione:</b>	Valpolicella Classica, Verona, Veneto.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Argilloso-calcareo di origine morenica.
<b>Vendemmia:</b>	Fine settembre tramite raccolta a mano in cassetta per 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 giorni circa, senza alcun controllo di temperatura, rimontaggi, delestages alterni nella parte principale della trasformazione zuccheri/alcool. Maturazione in legno minimo per 50 mesi in barili e botti 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>	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, classica, per un grande amarone.
<b>Abbinamenti tipici:</b>	Ideale per piatti importanti a base di carni rosse, formaggi stagionati o, meglio ancora, da meditazione. Mantiene le sue caratteristiche per più di 9-12 anni; come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18°C) e poco luminosi non soggetti a elevati sbalzi termici.



<b>Type:</b>	Red wine tranquil.
<b>Grapevine:</b>	Corvina and Corvinone 60%, Rondinella 30%, Croatina-Sangiovese 10%.
<b>Area of cultivation:</b>	Valpolicella Classica, Verona, Veneto.
<b>Type of soil:</b>	Cay and calcareous of morenic origin.
<b>Harvest:</b>	Picked up at the end of September.
<b>Drying:</b>	Traditional with fans for just 100 to 120 days.
<b>Winemaking:</b>	Cosely traditional, classical grapes, removal of grape stalks, fermentation in cement tanks for about 60 days, without any temperature control, repressing of the must over the grape dregs, alternate delestages during the main part of the transformation sugar/alcohol. Maturation in wood for at least 50 months in barrels of durmast from Slavonia of 350 litres.
<b>Alcoholic content:</b>	16 % Vol.
<b>Colour:</b>	Ruby red with lilaceous reflections, intense, persistent.
<b>Fragrance:</b>	Fragrance that reminds of red fruits, cherry jam, fruits of the brushwood, united with spices like cacao, cinnamon, black pepper.
<b>Taste:</b>	Complexity whose fragrance is confirmed in the mouth; velvety with a very persistent aftertaste, classical for a great Amarone.
<b>Gastronomy:</b>	Excellent for dishes based on red meat, ripened cheese, or even better for meditation.
<b>Preservation:</b>	It keeps its characteristics for 9-12 years; it must be conserved, like each type of wine, in cool (under 18°C) and not exposed to direct sunlight places, not subject to strong thermal changes.

Via Incisa, 10 – 37022 Fumane (VR) - ITALY

C.F. e Partita IVA 02211920232 - n° registro imprese di Verona VR091-30381 - REA di Verona n°223617 - Tel.+390456839130 – Fax +390456839130

www.agricolaconati.com - E-mail: marco@agricolaconati.com