



Agricola CONATI di Marco Conati & C. sas

Scheda Tecnica Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso



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 per plateau.
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:	14,5 % 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. Mantiene le sue caratteristiche per più di 9-12 anni; come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18 gradi) e poco luminosi non soggetti a elevati sbalzi termici.



Type:	Red wine tranquil.
Grapevine:	Corvina and Corvinone 60%, Rondinella 30%, Croatina-Sangiovese 10%.
Area of cultivation:	Valpolicella Classica, Verona, Veneto.
Type of soil:	Clay and calcareous of morenic origin.
Harvest:	Picked up at the end of September.
Winemaking:	Closely traditional, classical grapes, removal of grape stalks, fermentation in cement tanks for about 15 days, without any temperature control, repressing of the must over the grape dregs, daily delestages. Maturation in wood for at least 24 months in barrels of durmast from Slavonia of 350 litres.
Alcoholic content:	14,5 % Vol.
Colour:	Ruby red with lilaceous reflections, intense, persistent.
Fragrance:	Fragrance that reminds of red fruits, prevailing cherry.
Taste:	Complexity whose fragrance is confirmed in the mouth, with ulterior spices and a savoury-bitterish aftertaste which reminds of minerals and bitter almond.
Gastronomy:	First courses of spicy soups like bean soup or second courses with meat, lightly ripened cheese.
Preservation:	It keeps its characteristics for 9-12 years; it must be conserved, like each type of wine, in cool (under 18°) 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