

Tenuta IL CANOVINO

Valpolicella DOC



Regione : Valpolicella, Verona, Veneto.



Uve : Corvina Veronese 40%, Corvinone 40%, Rondinella 15%, Oseleta 5%. Da vigneti posizionati in zona collinare della Valpolicella.



Vinificazione : Uve selezionate, raccolte a mano. Pigiatura soffice, macerazione e fermentazione a temperatura controllata.



Note gustative : Rosso rubino intenso. Profumo vinoso, delicato, fruttato. Sapore asciutto, armonico, morbido con retrogusto amarognolo.



Analisi : Alcol 12,5%Vol.
Acidità totale 5,5 g/l.
Residuo zuccherino 6 g/l.



Gastronomia : Classico rosso, ideale con piatti di pasta, salumi, carni, selvaggina e formaggi. Si consiglia di servire a 16-17 °C . Da bersi giovane, entro 3-4 anni dalla vendemmia.



Bottiglia : Bordolese Arno 600 gr. vetro antico, cl 75
Cartone da n. 6. Bottiglie coricate.



*Una sera d'estate. Il
silenzia migliaia di stelle
le colline a fare da cornice
la città illuminata sullo
sfondo.*

*Un uomo si riempiva
l'anima di quelle
meraviglie e sognava...*

*Quei paesaggi gli
ripetevano da anni
agli occhi tutte ciò che più
amava. L'orizzonte così
distante ed indefinito lo
faceva pensare al suo
piccolo amore lontano, ma
sempre così forte dentro al
suo cuore: la sua città,
splendida con tutte le sue
luci come un'elegante
signora dal fascino discreto
ma ammaliante. E poi i
lunghe filari gli ordinati
vigneti che disegnavano
sui pendii eleganti
geometrie. Una passione
di famiglia, più che un
lavoro quella per il vino:
era cresciuta, annata dopo
annata, imparando ad
ammirare e ad assaporare
il dolcissimo frutto di
quelle semplici piante il
loro nettare così prezioso
e rinomato in tutto il
mondo.*

*Era proprio un posto
magico quella terra dal
nome semplice, ma al
tempo stesso importante.
Si chiamava Canova.*

*Proprio da lì ha
avuto inizio il sogno. Un
sogno inseguito con tutta
la forza e la caparbia
che solo una grande
passione può dare.*