

Tenuta IL CANOVINO

Pinot Grigio delle Venezie Doc



Regione: Verona, Veneto.



Uve: Pinot Grigio in purezza da Vigneti di Collina. Vendemmia con raccolta a mano.



Vinificazione: Pressatura soffice, breve macerazione a freddo. Decantazione e fermentazione a temperatura controllata.



Note gustative: Vino bianco secco con riflessi verdognoli. Profumo fruttato, ampio, fine, elegante, tipico del Pinot Grigio. Sapore asciutto, morbido, fresco e fruttato.



Analisi: Alcol 12,0 % Vol.
Acidità totale 5,4 g/l.
Residuo zuccherino 5 g/l.



Gastronomia: Ideale come aperitivo, con antipasti e piatti a base di pesce. Ottimo anche con verdure in pinzimonio e piatti vegetariani. Si consiglia di servire fresco a 8-10°C.



Bottiglia: Tortuga 450 gr. vetro bianco. cl 75
Cartone da n. 6 bottiglie.



*Una sera d'estate. Il
silenziosa, 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 file di vigneti che
disegnavano sui pendii
eleganti geometrie. Una
passione di famiglia, più
che un'emozione, era
quella per il vino:
cresciuto, annata dopo
annata, imparando ad
ammirare e ad assaporare
dolcissimi frutti di
quelle semplici piante il
cui nettare così prezioso e
romante 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.*

Tenuta il Canovino: Contrada la Costa, n.2-37141-Verona-loc. Mizzole-Italy
tenutailcanovino@ilcanovino.it - ilcanovino.it - Tel / Fax +39 045 988 292