

# Tenuta IL CANOVINO

## Amarone della Valpolicella Docg



**Region :** Valpolicella, Verona, Veneto .



**Vineyards :** Selected hillside vineyards, between 200 and 250 above sea level, located in the Valpolicella area, planted in calcareous soils .



**Grapes :** Corvina Veronese 60%, Corvinone Veronese 20%, Rondinella 15%, Oseleta 5%. Bunches are hand picked.



**Drying Process :** Withering from mid-September for 90-100 days with natural weight decline of 60%. Scrupulous care and control of the integrity and health of the bunch in the drying loft.



**Vinification :** Soft pressing of the grapes in December/January, followed by 30-days of fermentation with controlled temperature and maceration.



**Ageing :** 100% of the wine is refined for 36 months in 30hl Slavonia oak barrels, then 12 months in the bottle.



**Tasting Notes :** Intense ruby red colour with violet edge. Warm, spicy, powerful bouquet with intense aromas of cherry, bitter almond and vanilla. Full, rich, velvety flavour.



**Analysis :** Alcohol 15,5% Vol. Total Acidity totale 5,9 g/l.  
Residual Sugar 7,2 g/l. Dry Extract 33 g/l.



**Food suggestions :** Traditionally served with game, braised, meats and fully matured cheeses. It should be opened one hour before meals. Recommended drinking temperature 17-18 °C.



**Bottle :** Bottle Bordolese Arno 600 gr. Antique glass. cl 75  
Box of 6. Bottles horizontally.



*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...*

*Quasi paesaggi gli  
riportavano dinnanzi  
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.*