

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 15,0% 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 passaggi 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
amore quella per il vino:
presciuta, annata dopo
annata imparando ad
asapirare e ad assaporare
l'abbassissimo frutto di
quelle semplici piante il
nettare così prezioso e
ammato in tutto il
paese.
Era proprio un pasto
quella terra dal
suo semplice ma al
tempo sì così importante.
Si chiamava Canova.
Proprio da lì ha
avuto inizio il sogno. Un
sogno inseguito con tutta
la forza e la caparbità
che solo una grande
passione può dare.*