

# Valpolicella

## Superiore - Appassimento DOC

Tenuta  
IL CANOVINO  
1893



<b>REGIONE</b>	Valpolicella, Verona, Veneto
<b>VIGNETO</b>	Ubicato in località Mizzole, fra i 200 e i 250 metri s.l.m. Completa esposizione a sud. Terreno calcareo. Coltivati in regime biologico.
<b>RACCOLTA</b>	Manuale.
<b>UVE</b>	60% Corvina Veronese    20% Corvinone 15% Rondinella    5% Oseleta
<b>APPASSIMENTO</b>	Appassimento da metà Settembre per circa 30 giorni, con calo naturale del peso del 35%. Scrupolosa cura e controllo dell'integrità dei grappoli nel fruttaiolo.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pigiatura soffice delle uve appassite. Fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 30 giorni.
<b>INVECCHIAMENTO</b>	12 mesi in botti di rovere di Slavonia.
<b>AFFINAMENTO</b>	Evoluzione di 12 mesi in bottiglia.
<b>ANALISI</b>	14% Alcol    5,9 g/l Acidità 7,6 g/l Zucc. res.    29,5 g/l Estr. secco
<b>BOTTIGLIA</b>	Bordolese Arno 600 gr, vetro antico. Capacità cl 75.