CANOVINO

Soave Doc Classico



Region: Verona, Veneto.



Grapes: Garganega 100%. Manual harvest of ripe grapes.



Vinification : After pressing, you make a short cold maceration. The fermentation takes place after decanting of the must at the temperature $15/16\,^{\circ}$ C.



Tasting Notes: Dry white wine. Straw yellow with greenish reflections, takes on a more pronounced with aging. Dry, harmonious, with a characteristic almond aftertaste.



Aging : Alcoholic fermentation in steel vats; the perfumes and the colour find the right harmony in 500 lt casks for two months. Then the aging continues in the bottle



Analysis: Alcohol 13,0 % Vol. Total Acidity 5,7 g/l. Residual Sugar 4,5 g/l.



Food Pairings: Ideal as an aperitif, with appetizers and seafood. Also great with vegetables in vinaigrette and vegetarian dishes. Serve at 8-10 $^{\circ}\mathrm{C}$



Bottle: Tortuga 450 gr. Blanc glass. cl 75 Box of 6. Bottles horizontally.

silenzis, migliaia di stelle, le colline a fare da cornics

Un uomo si riempira

lanima di quelle

meraviglie e segnava ... Quei paesaggi gli agli ecchi tutto ciò che più amava; l'orizzonte cesi distante ed indefinito lo faceva pensare al suo piccolo amore lentano, ma sempre così forte dentre al suo cuers la sua città, splendida con tutte le sue luci come un elegante signora dal fascino discrete, ma ammaliante. E pei i lunghi filari gli ordinati

vigneti che disegnavano

sui pendii eleganti

geometrie. Una passiene di famiglia, più che un ro quella per il vina sciute, annata dopo ta, imparando ad il Canovino irare e ad assaperare olcissimo frutto di semplici piante, il rettare così preziose e

DOC AASUG

QUARTO

co Era proprio un posto es quella terra dat ne semplice, ma al

rato in tutto il

tempo stesso importante. Si chiamava Canova. Proprie da li ha avuto ininio il segno. Un segno inseguito con tutta

la forza e la caparbietà che solo una grande passione può dare.