

Amarone della Valpolicella docg

Tenuta
IL CANOVINO
1893



REGIONE

Valpolicella, Verona, Veneto

VIGNETO

Ubicato in "Località Canova", fra i 200 e i 250 metri s.l.m.
Completa esposizione a sud.
Terreno calcareo.
Coltivati in regime biologico.

RACCOLTA

Manuale. Solo grappoli selezionati.

UVE

70%	Corvina Veronese	15%	Corvinone
10%	Rondinella	5%	Oseleta

APPASSIMENTO

Appassimento da metà Settembre for circa 100 giorni, con calo naturale del peso del 60%.
Scrupolosa cura e controllo dell'integrità dei grappoli nel fruttato.

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice delle uve appassite. Fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 30 giorni.

INVECCHIAMENTO

36 mesi in botti di rovere di Slavonia.

AFFINAMENTO

Evoluzione di almeno 12 mesi in bottiglia

ANALISI

15,5%	Alcol	5,9 g/l	Acidità
7,8 g/l	Zucch.res.	35 g/l	Estr. secco

BOTTIGLIA

Bordolese Spalla Alta "Anni 50"
700 gr, vetro antico.
Capacity cl 75.