

Amarone della Valpolicella Docg



Regione: Valpolicella, Verona, Veneto.



Vigneto: Selezionati vigneti collinari tra i 200 e 250 metri di altitudine, ubicati nella zona della Valpolicella. Terreno calcareo.



Uve: Corvina Veronese 60%, Corvinone Veronese 20%, Rondinella 15%, Oseleta 5%. Vendemmia a raccolta e selezione manuale.



Fruttaio: Appassimento da fine settembre per circa 100 giorni, con calo naturale del 60% in peso. Scrupolosa cura e controllo dell'integrità e sanità del grappolo in appassimento nel fruttaio.



Vinificazione: Pigiatura soffice delle uve appassite nel periodo tra dicembre e gennaio. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 30 giorni.



Affinamento: il 100% del vino ottenuto viene affinato per 3 anni in botti di rovere di Slavonia da 30 hl. Ulteriore invecchiamento per 12 mesi in bottiglia.



Note gustative: Colore rosso granato carico. Profumo etereo, vanigliato, speziato, con sentore di ciliegia, mandorla amara e prugna. Sapore pieno, caldo e vellutato.



Analisi: Alcol 15,0% Vol. Acidità totale 5,9 g/l.
Residuo zuccherino 7,2 g/l. Estratto secco netto 33 g/l.



Gastronomia: Grande vino rosso, ideale con piatti di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare un'ora prima dei pasti e servire ad una temperatura di 17-18 °C.



Bottiglia: Bordolese Arno 600 gr. vetro antico. cl 75
Cartone da n. 6. bottiglie coricate.



Una sera d'estate. In
silenziosa miglajaia di stelle
le colline a fare da cornice
la città illuminata sul
sfondo.

Un uomo si riempiva
l'anima di quelle
meraviglie e sognava.

Quei paesaggi gli
riportavano dinanzi
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 a
sue cuora: la sua città

splendida con tutte le sue
luci come un'elegante
signora dal fascino discreto
ma ammaliante. E poi

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 a
ammirare e ad assaporare
il dolcissimo frutto di

quelle semplici piante
che nettare così prezioso
inomate in tutto il

mondo.

Era proprio un pasto
magico quella terra da
nome semplice ma a

tempo stesso importante
Si chiamava Canova.

Proprio da lì he
avute inizio il sogno. Un
sogno inseguito con tutta
la forza e la caparbia

che solo una grande
passione può dare.