

# Tenuta IL CANOVINO

## Prosecco Doc Extra Dry



**Regione :** Veneto.



**Uve :** Glera 100% . Coltivazione a lotta integrata a basso impatto ambientale. Raccolta manuale dell'uva matura.



**Vinificazione :** Dopo la pigiatura si effettua una breve macerazione a freddo. La fermentazione avviene dopo la decantazione del mosto per circa 90 giorni.



**Note gustative :** Vino bianco secco. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Sapore asciutto, armonico. Profumo fruttato.



**Analisi :** Alcol 11,5 % Vol.  
Acidità totale 5,7 g/l.  
Residuo zuccherino 9 g/l.



**Gastronomia :** Ideale come aperitivo, con antipasti e piatti a base di pesce. Ottimo anche con verdure in pinzimonio e piatti vegetariani. Si consiglia di servire fresco a 8-9°C.



**Bottiglia :** Piave 700 gr. vetro verde antico cl 75  
Cartone da n. 6. Bottiglie Verticali.



*Una sera d'estate. Il  
silenzia, 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...*

*Quei paesaggi gli  
ripetevano da anni  
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  
luce, 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  
lavoro quella per il vino  
era cresciuta, annata dopo  
annata, imparando ad  
ammirare e ad assaporare  
il dolcissimo frutto di  
quelle semplici piante il  
loro nettare così prezioso e  
rinomato in tutto il  
mondo.*

*Era proprio un posto  
magico, quella terra dal  
nome semplice, ma al  
tempo stesso importante.  
Si chiamava Canova.*

*Proprio da lì ha  
avuto inizio il sogno. Un  
sogno inseguito con tutta  
la forza e la caparbia  
che solo una grande  
passione può dare.*