

# Recioto della Valpolicella docg

Tenuta  
IL CANOVINO  
1893



## REGIONE

Valpolicella, Verona, Veneto

## VIGNETO

Ubicato in località Mizzole, 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 fruttai.

## VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice delle uve appassite. Fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 30 giorni.  
La fermentazione viene interrotta per lasciare lo zucchero nel vino e conferirgli così il tradizionale sapore dolce.

## INVECCHIAMENTO

24 mesi in botti di rovere di Slavonia.

## AFFINAMENTO

Evoluzione di almeno 12 mesi in bottiglia

## ANALISI

|         |             |         |             |
|---------|-------------|---------|-------------|
| 13%     | Alcol       | 6,4 g/l | Acidità     |
| 130 g/l | Zucch. res. | 35 g/l  | Estr. secco |

## BOTTIGLIA

Vinaria.  
Capacità cl 50.