

Recioto della Valpolicella Docc



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 90-100 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: Maturazione in botti di rovere di Slavonia da 30 hl per 12 mesi. Successivi 12 mesi a temperatura controllata sui propri lieviti. Ulteriore invecchiamento per 12 mesi in bottiglia.



Note gustative Colore rosso intenso con riflessi granati. Fine, etereo, fruttato, fragrante. Gusto dolce, vellutato e ricco con note di ciliegia e marasca.



Analisi: Alcol 13% Vol; Acidità totale 6,4 g/l; Residuo zuccherino 130 g/l; Estratto secco netto 34 g/l.



Gastronomia: Vino da dessert. Indicato con dolci secchi, biscotti e frolle e cioccolata. Si accompagna piacevolmente anche con fragole o frutti a bacca rossa. Ideale servito fresco a 15-16°C.



Bottiglia: "Vinaria" da 500 ml. Cartone da n. 12 bottiglie.



Una sera d'estate. In
silenzia migliaia 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 apprezzare
il dolcissimo frutto di
quelle semplici piante

loro nettare così prezioso
rinomate in tutto il
mondo.

Era proprio un posto
magico, quella terra da
nome semplice ma a
tempo sì così importante.
Si chiamava Canova.

Proprio da lì ha
avute inizio il sogno. Un
sogno inseguito con tutta
la forza e la caparbia
di una grande
passione può dare.