

## Recioto della Valpolicella Docg Classico



**Region :** Valpolicella, Verona, Veneto.



**Vineyards :** Selected hillside vineyards, between 200 and 250 mt., above the sea level, located in the Valpolicella area, planted in calcareous soils.



**Grapes:** Corvina Veronese 40%, Corvinone Veronese 40%, Rondinella 15%, Oseleta 5%. Bunches are hand picked.



**Drying Process :** Withering from mid-September for 90-100 days with natural weight decline of 60%. Scrupulous care and control of the integrity and health of the bunch in the drying loft.



**Vinification:** Soft pressing of the grapes in December/January, followed by 30-days of fermentation with controlled temperature and maceration.



**Ageing:** Refinement of the wine in inox tank on its own yeast with controlled temperature, lower than 10 °C, for about 12 months. Evolution in the bottle for 12 months.



**Tasting notes.** Intense red garnet colour. Fine ethereal, fruity fragrant, fresh bouquet. Velvet smooth, rich cherrysweet taste.



**Analysis:** Alcohol 13,0% Vol. Total Acidity 6,4 g/l. Residual Sugar 130 g/l. Dry Extract 34 g/l.



**Food suggestions:** Traditional dessert wine: Ideal with local pastries such as pastafrolla, chocolate, almond biscuits. Excellent pairing also with strawberries and red fruits. Serve at 15-16°C.



**Bottle:** Vinaria 500 ml. 12 bottles box.



Una sera d'estate. In  
silenziosa 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 dinnanzi  
agli occhi tutte ciò che più  
amava: l'orizzonte così  
distante ed indefinito  
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  
loro nettare così prezioso  
rinomate in tutto il  
mondo.

Era proprio un pasto  
magico, quella terra da  
nome semplice ma a  
tempo sìesse importante.  
Si chiamava Canova.

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