

Tenuta IL CANOVINO

Soave Doc Classico



Regione : Verona, Veneto.



Uve : Garganega 100%. Raccolta manuale dell'uva matura.



Vinificazione : Dopo la pigiatura si effettua una breve macerazione a freddo. La fermentazione avviene dopo la decantazione del mosto a temperatura di 15/16°C.



Note gustative : Vino bianco secco. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, assume tonalità più marcate con l'affinamento. Sapore asciutto, armonico, con caratteristico retrogusto di mandorla.



Affinamento : Fermentazione alcolica in tini di acciaio; profumi e colore trovano la giusta armonia in tonneau da 500 litri per due mesi. In seguito l'affinamento prosegue in bottiglia.



Analisi : Alcol 13,0 % Vol.
Acidità totale 5,7 g/l.
Residuo zuccherino 4,5 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 8-10°C.



Bottiglia : Tortuga 450 gr. vetro bianco. cl 75
Cartone da n. 6. Bottiglie.



*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 d'innanzi
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
luci, come un'elegante
signora dal fascino discreto
ma ammaliante. E poi i
lungi 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.*