



## Le nostre origini

“Quarto Vecchio”; sapore di antiche tradizioni; quattro generazioni di uomini forti, diversissimi, ma accomunati dalla grande passione per il loro lavoro; un’arte per la famiglia Rambelli, quella di fare il vino. Di padre in figlio si tramandano l’amore, la caparbieta e la fantasia; le applicano con dedizione ad un mestiere che è diventato il tesoro di famiglia, scrigno prezioso di ricordi, gioie, sacrifici, da conservare con orgoglio e portare avanti con onore.

Dalla Romagna di fine Ottocento alla Valpolicella dei nostri giorni, un excursus nella storia che ci porta fino ad oggi; Antonio, come il bisnonno, il nonno ed il padre; un bagaglio di tradizioni, conoscenze, passione; un suo piccolo angolo di Paradiso, 10 ettari in località Canova, sulle colline di Mizzole,

in Valpolicella; pendii baciati dal sole e disegnati dalle eleganti geometrie dei vigneti; un giardino, affacciato su Verona; le piante curate una ad una, le uve selezionate, l’attenzione costante durante l’appassimento, la pigiatura soffice, la fermentazione controllata e da ultimo l’affinamento nelle cantine sotterranee, in botti di Rovere di Slavonia; così nasce la linea Quarto Vecchio, così nascono i nostri Vini.



## ... la Buona Terra

La Tenuta si sviluppa nella conosciuta Valpolicella; i nostri terreni hanno esposizione a Sud; dolci pendii, con altitudine che varia tra i 170/ 230 m s.l.m . Il vigneto rinnovato negli anni, presenta una forma di allevamento a spalliera con una densità di ceppi pari a 7.250/ ha.

## E poi ... il Tempo

Piccole pepite scure riposano per circa 100 giorni. Ora dopo ora, giorno dopo giorno, appassiscono avvizzendo e perdono peso in proporzione variabile a seconda del tipo di uva, dal 35 al 45%.



Ogni Vino ha i suoi tempi...la capacità di comprenderli, la pazienza di rispettarli, le cure costanti e la meticolosa attenzione ai particolari fanno di un Vino, un gran Vino. Un esempio su tutti: la preparazione del nostro Amarone:



## Ed ancora ... l’Invecchiamento

Il vino è pronto per riposare nel silenzio della cantina. Lì, l’affinamento; il 70% per 2 anni in botti di rovere di Slavonia da 50 hl; il 30% in barriques di rovere di Allier per 24 mesi; gli ultimi 12 mesi in bottiglia.

La magia è compiuta; a Voi,

Prosit!

## Linea "Quarto Vecchio"



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO

RIPASSO VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE

VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE

BLANC BRUT SPUMANTE METODO MARTINOTTI  
CHARMAT.

ROSE' BRUT SPUMANTE METODO MARTINOTTI  
CHARMAT.

*Tenuta*  
IL CANOVINO

Azienda Agricola: Via Oliveto, 3 - 37141 Verona - loc. Mizzole (Vr) - Italy

Tel +39 348 2205949 / Fax +39 045 8840245

P.IVA 03561560230 - REA VR-347824

email : [tenutailcanovino@ilcanovino.it](mailto:tenutailcanovino@ilcanovino.it)

Il Canovino Srl

Sede Legale: C.so Castelvecchio, 11 - 37121 Verona (Vr) - Italy

P.IVA: 04115580237 - Numero REA: VR - 393354

email : [commerciale@ilcanovino.it](mailto:commerciale@ilcanovino.it) ; web: [www.ilcanovino.it](http://www.ilcanovino.it)

*Tenuta*  
IL CANOVINO