

## Amarone della Valpolicella Doc Classico



**Regione:** Valpolicella, Verona, Veneto.



**Vigneto:** Selezionati vigneti collinari tra i 200 e 250 metri di altitudine, ubicati nella zona Classica delle Valpolicella. Terreno calcareo.



**Uve:** Corvina Veronese 40%, Corvinone Veronese 40%, Rondinella 15%, Oseleta 5%. Vendemmia a raccolta e selezione manuale.



**Fruttai:** Appassimento da fine settembre per circa 100 giorni, con calo naturale del 35-40% in peso. Scrupolosa cura e controllo dell'integrità e sanità del grappolo in appassimento nel fruttai.



**Vinificazione:** Pigiatura soffice delle uve appassite nel periodo tra dicembre e gennaio. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 30 giorni.



**Affinamento:** il 70% del vino ottenuto viene affinato per 2 anni in botti di rovere di Slavonia da 50 hl; il 30% in barriques di rovere di Allier per 24 mesi. Ulteriore invecchiamento per 12 mesi in bottiglia.



**Note gustative:** Colore rosso granato carico. Profumo etereo, vanigliato, speziato, con sentore di ciliegia, mandorla amara e prugna. Sapore pieno, caldo e vellutato.



**Analisi:** Alcol 15,0% Vol. Acidità totale 5,9 g/l. Residuo zuccherino 7,2 g/l. Estratto secco netto 33 g/l.



**Gastronomia:** Grande vino rosso, ideale con piatti di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare un'ora prima dei pasti e servire ad una temperatura di 17-18 °C.



**Bottiglia:** Bordolese Arno 600 gr. vetro antico. cl 75  
Cartone da n. 6. Bottiglie coricate.



*Una sera d'estate. Il silenzio 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...*

*Qui passaggi gli riportavano davanti 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 lunghi 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 caparbità che solo una grande passione può dare.*