

Ripasso Superiore della Valpolicella DOC

Tenuta
IL CANOVINO
1893



REGIONE

Valpolicella, Verona, Veneto

VIGNETO

Ubicato in località Mizzole, fra i 200 e i 250 metri s.l.m.
Completa esposizione a sud.
Terreno calcareo.
Coltivato in regime biologico.

RACCOLTA

Manuale.

UVE

60%	Corvina Veronese	20%	Corvinone
15%	Rondinella	5%	Oseleta

VINIFICAZIONE

Valpolicella Superiore, lavorato con la tradizionale tecnica del "Ripasso". Fermentazione e macerazione per 20 giorni. Decantazione for 90 giorni. Successiva fermentazione sulle bucce dell'Amarone.

INVECCHIAMENTO

12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

AFFINAMENTO

Evoluzione di 12 mesi in bottiglia.

ANALISI

13,5%	Alcol	5,9	g/l Acidità
7,6	g/l Zucch. res.	29,5	g/l Estr. secco

BOTTIGLIA

Bordolese Arno 600 gr, vetro antico.
Capacità cl 75.