

# Riccardo V della Valpolicella IGT

Tenuta  
IL CANOVINO  
1893



<b>REGIONE</b>	Valpolicella, Verona, Veneto
<b>VIGNETO</b>	Ubicato in "Località Canova", fra i 200 e i 250 metri s.l.m. Completa esposizione a sud. Terreno calcareo. Coltivati in regime biologico.
<b>RACCOLTA</b>	Manuale, tardiva.
<b>UVE</b>	100% Corvina Veronese
<b>APPASSIMENTO</b>	Naturale appassimento sulla pianta fino ai primi giorni di Novembre; calo di peso del 25%. Scrupolosa cura e controllo dell'integrità dei grappoli.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pigiatura soffice delle uve appassite. Fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 30 giorni.
<b>INVECCHIAMENTO</b>	12 mesi in botti di rovere di Slavonia.
<b>AFFINAMENTO</b>	Evoluzione di 12 mesi in bottiglia.
<b>ANALISI</b>	13,5% Alcol      5,9 g/l Acidità 7,2 g/l Zucch. res.    29,3 g/l Estr. secco
<b>BOTTLE</b>	Bordolese Arno 600 gr, vetro antico. Capacità cl 75.

# Valpolicella DOC

Tenuta  
IL CANOVINO  
1893



## REGIONE

Valpolicella, Verona, Veneto

## VIGNETO

Ubicato in "Località Canova", fra i 200 e i 250 metri s.l.m.  
Completa esposizione a sud.  
Terreno calcareo.  
Coltivati in regime biologico.

## RACCOLTA

Manuale.

## UVE

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

## VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, macerazione e fermentazione a temperatura controllata.

## INVECCHIAMENTO

12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

## AFFINAMENTO

Evoluzione di 12 mesi in bottiglia.

## ANALISI

12,5%	Alcol	5,85 g/l	Acidità
7,2 g/l	Zucch. res.	29,5 g/l	Estr. secco

## BOTTIGLIA

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