



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

Il Canovino Srl

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

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

email : commerciale@ilcanovino.it ; web: www.ilcanovino.it

Tenuta
IL CANOVINO