

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Veneto

Canoso

CANOSO

Proprietà	Giovanni Bartucci, Massimo e Primo Canoso
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	15
BTG prodotte	90.000

A **Monteforte d'Alpone, nel cuore del Soave Classico**, Canoso coltiva la vite su colline di origine vulcanica, dove la Garganega trova una delle sue espressioni più autentiche. È un paesaggio segnato dal basalto, dalle pendenze e dalle differenti esposizioni, elementi che contribuiscono a definire vini dalla spiccata freschezza, sapidità e capacità di evoluzione.

La **Garganega** è il centro del progetto e lo strumento attraverso cui Canoso racconta le diverse sfumature di questo territorio. Il lavoro in vigna segue principi di sostenibilità e prosegue in cantina con vinificazioni attente alle singole parcelle, cercando di preservare le caratteristiche dell'uva e l'identità dei diversi vigneti.

Il **Fonte Soave Classico DOC** ne rappresenta l'espressione più immediata: fresco, verticale e gastronomico. Con il **Verso Soave Superiore Classico DOCG**, proveniente dall'unità geografica Le Coste, la Garganega acquista invece maggiore profondità e struttura, grazie anche a un lungo affinamento sui lieviti. Un percorso che raggiunge la sua massima espressione nel **Verso Riserva**, ottenuto dalle migliori parcelle e pensato per dimostrare la sorprendente longevità che il Soave può raggiungere.

La ricerca di Canoso sulla Garganega prosegue anche attraverso interpretazioni differenti, dalla spumantizzazione fino al **Recioto di Soave**, costruendo una gamma che permette di leggere lo stesso vitigno attraverso stili, tempi e occasioni di consumo diversi.

Ne emerge un'immagine del Soave lontana dagli stereotipi del bianco semplice e immediato: **un grande territorio di matrice vulcanica, capace di produrre vini gastronomici, complessi e longevi**. Per ristorazione, wine bar ed enoteche, Canoso offre così una proposta facilmente comprensibile ma allo stesso tempo distintiva, capace di partire da un Soave Classico versatile e accessibile e arrivare a selezioni con struttura e profondità adatte alle sezioni più importanti della carta vini.

PRODOTTI

6 prodotti



GESTO
Metodo Classico
ExtraBrut
2022 | Soave
Garganega
Cod. 14067 | € 13,70



LENTO
Metodo Classico
ExtraBrut
2020 | Soave
Durella
Cod. 14068 | € 20,90



EVASO
Bianco veronese igt
2024 | Soave
Garganega, Manzoni
Bianco +1
Cod. 14069 | € 6,20



FORTE
Soave Classico Doc
2024 | Soave
Garganega
Cod. 14070 | € 8,20



VERSO
Soave Classico
Superiore Docg
2022 | Soave
Garganega
Cod. 14071 | € 11,90



PASSO
Recioto di Soave Docg
2019 | Soave
Garganega
Cod. 14073 | € 20,50