

# I CANEVISTI

Amici,  
Appassionati Vignaioli,  
Provetti Vinificatori  
e Saggi Bevitori



## ADOTTA UNA VITE

Il nostro progetto è reso possibile solamente grazie al contributo di molte persone che hanno creduto nel nostro progetto e hanno sostenuto la nostra causa adottando una vite del vigneto. Molte viti portano ora il nome scelto da chi le ha adottate, ma ne rimangono ancora tante senza! Se sei interessato a sostenere il nostro progetto che mira al recupero e alla salvaguardia dell'identità vinicola del territorio breganzese, non esitare a scriverci al nostro indirizzo mail [info@canevisti.it](mailto:info@canevisti.it)!

Se vuoi conoscere il nostro progetto e la nostra storia, seguici sui canali social Facebook e Instagram o contattaci all'indirizzo: [info@canevisti.it](mailto:info@canevisti.it)

Per acquistare il nostro vino, vi invitiamo a contattare la cantina RAREFRATTE di Breganze all'indirizzo [rarefatte@gmail.com](mailto:rarefatte@gmail.com) o chiamando il numero 328 744 5166.



I **Vini Canevisti** rappresentano la folle e temeraria Utopia di assemblare storie, personalità, vigne ed uve. Esaltante esperienza di far vino, assieme! Schietti e genuini esaltano il loro bouquet soprattutto se bevuti in buona compagnia.

# IL MANIFESTO DEI CANEVISTI

*Il vino come cultura e tradizione. Il vino come amicizia e condivisione.*

## I CANEVISTI

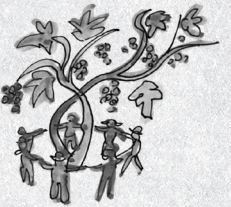


### IL VIGNETO

Il canevista è prima di tutto un viticoltore che coltiva la propria vigna vinificando esclusivamente le uve che coltiva.

### LA BIODIVERSITÀ

Il canevista ritiene importante mantenerla promuovendo la coltivazione di varietà antiche, autoctone, rare, moltiplicandole preferibilmente in modo massale; altresì non disdegna vigneti con ceppi di varietà miste.

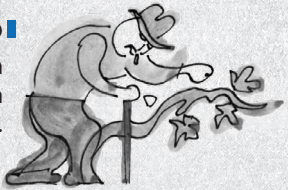


### RISPETTO AMBIENTALE

Il canevista considera importante effettuare trattamenti antiparassitari e concimazioni evitando quanto più possibile il ricorso a prodotti chimici di sintesi.

### L'ETÀ DEL VIGNETO

Il canevista considera la propria vecchiaia e quella del suo vigneto come un valore assoluto da raggiungere e mantenere.



### LA VENDEMMIA

Il canevista fa della vendemmia un momento di festa; la fa a mano insieme a suoi più cari amici.

### LA VINIFICAZIONE

Il canevista ritiene importante effettuare la vinificazione con il minor uso possibile di additivi, preferibilmente senza l'utilizzo dei lieviti selezionati.



### L'AFFINAMENTO

Il canevista non ha nessun pregiudizio nei confronti di botti, barriques che può usare a suo piacimento.

### STABILIZZAZIONE E FILTRAZIONE

Il canevista stabilizza e filtra il suo vino preferibilmente senza l'utilizzo di nessun additivo e solamente grazie al freddo, al tempo e con i travasi.



### IMBOTTIGLIAMENTO

Il canevista beve il suo vino anche sfuso perciò l'imbottigliamento è pratica facoltativa benché auspicabile.

### CONVIVIALITÀ

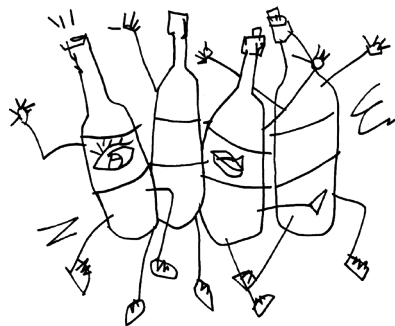
Il canevista beve il suo vino per placare la sua quotidiana sete, ma aspira a ricevere visita dei suoi più cari amici per condividerne il piacere con altri, scambiarsi opinioni sul vino e la vita.



## FINO IN FONDO CANEVISTA



Vino ottenuto vinificando vecchie varietà bianche locali: principalmente Ottocai e Rabiosa, raccolte a mano, in compagnia. Rifermentato naturalmente grazie ai lieviti indigeni, imbottigliato artigianalmente in primavera. Tenore alcolico moderato, spiccata acidità e mineralità. Esala profumi lievi e delicati. Il vino in bocca è schietto ed esuberante.



## ROSSO CANEVISTA



Vino ottenuto vinificando antiche varietà rosse salvate dall'inesorabile estinzione: per la maggior parte "Groppello di Breganze" e Gruajo. Dalle uve si estrae, grazie a qualche giorno di macerazione, un colore vivo con trame non troppo fitte. Fermenta naturalmente grazie ai lieviti indigeni, sosta per un breve affinamento estivo in fusti di acciaio prima dell'imbottigliamento. Vino non troppo alcolico, teso, con profumi varietali originali ed unici. Alla beva disimpegnato, genuino, appagante.



## BIANCO CANEVISTA



Vino ottenuto vinificando vecchie varietà bianche autoctone: prevalentemente Pedevenda e biotipi locali di Garganega. Fermentazione spontanea, breve affinamento in fusto d'acciaio prima dell'imbottigliamento. Vino armonioso, vibrante e fresco; dai profumi vagamente minerali ha un gusto pieno e profondo.



Tutte le uve utilizzate per la produzione dei nostri vini, provengono dal **"Vigneto della storia"**, il risultato di un progetto di recupero di antiche varietà locali.

La coltivazione e la vinificazione vengono effettuate nel rispetto assoluto della natura. La raccolta dell'uva viene svolta rigorosamente a mano.