



www.veneto.eu



DESTINATION	AZIENDA VINICOLA AL CANEVON	
INDIRIZZO	Via Prà Fontana, 99 31049 Valdobbiadene (TV) https://alcanevon.it mail to : info@alcanevon.com	DISTANZA DA JESOLO 84 Km 1,15' auto
GESTIONE	Famiglia Geronazzo: Abramo (papà e nonno), Manuela (figlia di Abramo), Fabio (marito di Manuela), Sandy e Nicola (figli di Manuela e Fabio), da oltre 50 anni.	
ATTIVITA'	Produzione e vendita vini spumanti nelle Colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Wineshop Esperienze turistiche	
UN PO' DI STORIA	<p>Al Canevon è un'azienda a conduzione familiare fondata nel 1970 dalla famiglia Geronazzo, localizzata nel cuore del Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG.</p> <p>Le prime produzioni vinicole risalgono al 1940. La spumantizzazione vera e propria (con metodo Charmat, ufficialmente riconosciuto oggi come "metodo Conegliano – Valdobbiadene") che contraddistingue le produzioni vinicole dell'azienda, ha avuto inizio nel terzo millennio.</p> <p>La vigna si estende per 40 ha in un'area collinare unitaria, compresa tra 240 e 290 m. s.l.m., con viti che raggiungono anche il secolo d'età, ricca di microclimi diversi. Attraverso una raccolta interamente a mano e un trasporto "attento", l'uva giunge in cantina, dove viene sottoposta alla pressatura soffice per poter spremere in modo delicato gli acini e ottenere così soltanto il primo fiore, mosto che è alla base per ottenere il Prosecco DOCG.</p> <p>Si ottiene una produzione diversificata, una vera e propria prestigiosa Collezione di vini "raffinati" , per "ogni occasione" e super premiati.</p>	
I VINI	L'ampia gamma di vini prodotti in azienda, per agevolarne la comprensione e la scelta sono stati organizzati su tre Collezioni: <ul style="list-style-type: none">- DIAMANTE: è la collezione più prestigiosa. Ne fanno parte il Cartize, il Cuvè Millesimato e il Rosè. Si riconoscono per la loro qualità superiore e sono prodotti in un numero limitato di bottiglie;- PERLA: vini solo di uve raccolte da vitigni interamente all'interno della Denominazione "Conegliano Valdobbiadene": Extra Brut, Brut, Extra Dry e Dry;	

- **AMBRA:** solo Prosecco di qualità, adatto a tante situazioni di consumo e capace di trasmettere emozioni. Ne fanno parte sia vini di largo consumo come l'Extra Dry Treviso DOC, sia vini legati alla tradizione di Valdobbiadene come il Prosecco Tranquillo e El Vin del Nono.

LA FAMIGLIA

Lavorano costantemente in azienda:

- (Anima e Cuore dell'azienda) **Manuela Geronazzo**, figlia del capostipite Abramo
- (in Vigna) **Abramo**, il papà e **Nicola**, il figlio di Manuela
- (in Cantina) Fabio, marito di Manuela
- (Commerciale) **Sandy**, la figlia di Manuela



MANUELA



SANDY



NICOLA

ESPERIENZE

1. AMBITO TERRITORIALE: COLLINE DEL PROSECCO

a) Una giornata tra le colline del Prosecco: accompagnamento in una traversata in pulmino della zona UNESCO, tra piccoli borghi e le maestose colline del Prosecco Superiore DOCG, che celano i segreti dell'unicità del vino che qui viene prodotto. Percorrendo la Strada del Prosecco si arriva ai vigneti di proprietà a Collabrigo (unico appezzamento di 40 ha), dove passeggiando si scopriranno tutte le curiosità sull'arte di coltivare la vite. L'esperienza si concluderà nella sala degustazioni *Al Canevon Wine & Shop* nel centro storico di Valdobbiadene, per degustare i vini dell'azienda accompagnati da un tagliere di prodotti locali.

DURATA: tra 30' e 60' **PREZZO:** tra 13 e 28,50 a persona

- b) **Esperienza Smeraldo:** accompagnamento in una passeggiata tra le vigne della famosa collina del Cartize. Nicola racconterà le ragioni che rendono il Prosecco prodotto in questa zona davvero eccezionale, tanto che il terreno dove crescono le sue uve viene chiamato "il pentagono d'oro". L'esperienza si concluderà nella sala degustazioni *Al Canevon Wine & Shop* nel centro storico di Valdobbiadene, dove degustare i vini dell'azienda accompagnati da un tagliere di prodotti locali.

DURATA: 90' **PREZZO:** 35 € a persona

- c) **Aperitivo in vigna:** partendo dalla sala degustazioni *Al Canevon Wine & Shop* nel centro storico di Valdobbiadene, visita dei vigneti dell'azienda. Nicola, soddisferà ogni curiosità in merito all'unicità del Prosecco che viene prodotto in questa zona. Terminata la visita agli ospiti verranno consegnati dei calici e una bottiglia di Prosecco Superiore DOCG fresca, da degustare in totale autonomia tra le vigne. Un'esperienza di spensierato relax senza limiti di tempo, per chi, dopo una breve visita, vuole semplicemente godersi un calice di vino circondato dalle famose colline del Prosecco.

DURATA: a piacimento **PREZZO:** 28 € a persona

NB: tutte le visite indicate possono essere fatte in bici o a cavallo (fornitori terzi convenzionati).

2. **AMBITO TERRITORIALE: VENETO**

- d) **Tour Enogastronomico sulle Colline del Prosecco e Vicentine (2 gg. e 2 notti; 593 € a persona)**
<https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-colline-prosecco-e-colline-vicentine>
- e) **Tour Enogastronomico nelle Valli Veronesi (2 gg. e 2 notti; 554 € a persona)**
<https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-valpolicella-verona-e-le-sue-colline>

