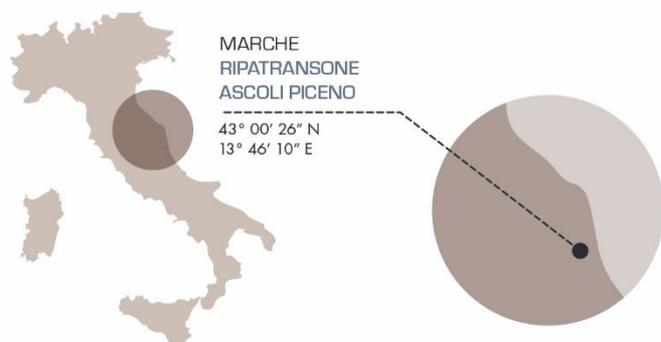


## LE CANIETTE

RIPATRANSONE / MARCHE



MARCHE  
RIPATRANSONE  
ASCOLI PICENO

43° 00' 26" N  
13° 46' 10" E



ANNO DI  
FONDAZIONE  
1897



VITIGNI  
PECORINO / PASSERINA /  
MONTEPULCIANO  
SANGIOVESE / GRENACHE



ESTENSIONE  
TERRITORIO  
16 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
140.000

### DENOMINAZIONE

IGP Marche Rosso

### VITIGNO

100% Grenache

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°C

### ZONA DI PRODUZIONE

Selezione di piante centenarie a Ripatransone, Contrada Paggiolle, a 280 metri.

### TIPOLOGIA TERRENO

Terreno misto sciolto con presenza di calcare.

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino. Al naso emergono note di frutti rossi con sentori di spezie. Il sorso è intenso, persistente, giustamente tannico e coerente con il naso.

### ABBINAMENTI

Da abbinare a piatti dai profumi intensi, elaborati, con buona struttura. Da meditazione.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione in tini di legno per 8 giorni. Affinamento e malolattica in barrique per 30 mesi. Minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia.

## CINABRO



Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it