

Le Caniette

# CINABRO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Marche Grenache

**Zona produttiva** Ripatransone (AP), Contrada Piaggiole, in vigne centenarie a 280 metri d'altezza.

**Vitigno** 100% Grenache

**Tipologia del terreno** Terreno misto sciolto con presenza di calcare.

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione** Macerazione in tini di legno per 8 giorni.

**Affinamento** Affinamento e malolattica in barrique nuove per 30 mesi. Minimo 12 mesi di affinamento in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

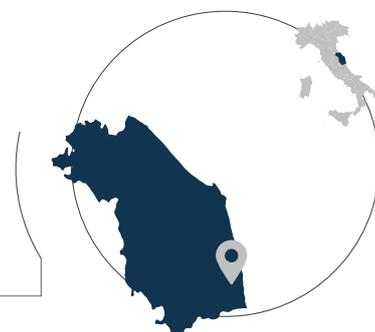
**Colore** Colore rosso rubino.

**Profumo** Il naso emergono note di frutti rossi con sentori di spezie.

**Sapore** 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.

**Temperatura di servizio** 16/18° C



RIPATRANSONE / MARCHE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1897

 ENOLOGO | GIOVANNI VAGNONI

 VITIGNI | PECORINO, PASSERINA,  
MONTEPULCIANO, SANGIOVESE, GRENACHE

