

Le Caniette

MORELLONE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Piceno Superiore

Zona produttiva Ripatransone (AP), Contrada Piaggiole, tra i 280 e i 380 metri d'altezza.

Vitigno 70% Montepulciano, 30% Sangiovese

Tipologia del terreno Terreno misto sciolto con presenza di calcare.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Macerazione dai 6 ai 9 giorni in acciaio.

Affinamento Affinamento e malolattica in barrique per massimo 24 mesi. 1 anno di riposo in acciaio. Minimo 3 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

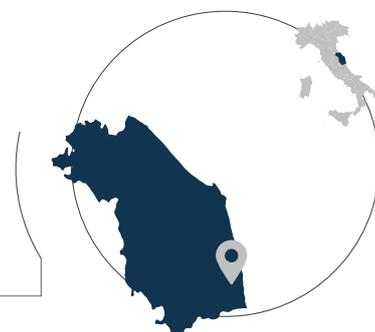
Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Al naso spiccano note di frutti rossi e di sottobosco maturi che si evolvono in sentori di spezie calde e morbide.

Sapore Il palato è intenso, persistente, giustamente tannico, con netti richiami olfattivi.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a piatti molto saporiti, arrosti di carni rosse, cacciagione.

Temperatura di servizio 18/20° C



RIPATRANSONE / MARCHE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1897

 ENOLOGO | GIOVANNI VAGNONI

 VITIGNI | PECORINO, PASSERINA,
MONTEPULCIANO, SANGIOVESE, GRENACHE

