

Le Caniette

NERO DI VITE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Piceno Rosso

Zona produttiva Ripatransone (AP), Contrada Piaggiole e Contrada Canali, tra i 280 e i 400 metri d'altezza.

Vitigno 45% Montepulciano, 45% Sangiovese, 10% Grenache

Tipologia del terreno Terreno misto sciolto con presenza di calcare.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Macerazione dai 6 ai 9 giorni in tini di rovere da 60 hl.

Affinamento Affinamento e malolattica in barrique nuove per 36 mesi. Minimo 10 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

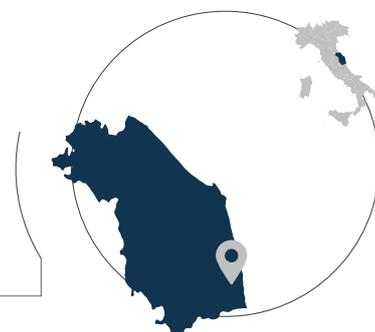
Colore Colore rosso scuro concentratissimo, da sembrare inchiostro.

Profumo Al naso è superbo, ricco di marasche e more in confettura, caffè, cioccolato amaro e note balsamiche e minerali.

Sapore Al palato i tannini sono rilevanti ma caldi e vellutati, con una persistenza in bocca di spezie e frutta scura.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a carni importanti, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 18/20° C



RIPATRANSONE / MARCHE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1897

 ENOLOGO | GIOVANNI VAGNONI

 VITIGNI | PECORINO, PASSERINA,
MONTEPULCIANO, SANGIOVESE, GRENACHE

