

Le Caniette

ROSSO BELLO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Piceno

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

Vitigno 50% Montepulciano, 50% Sangiovese

Tipologia del terreno Terreno misto sciolto con presenza di calcare.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Macerazione dai 6 ai 9 giorni, vinificazione in acciaio.

Affinamento Affinamento in acciaio inox o cemento, riposo minimo 3 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

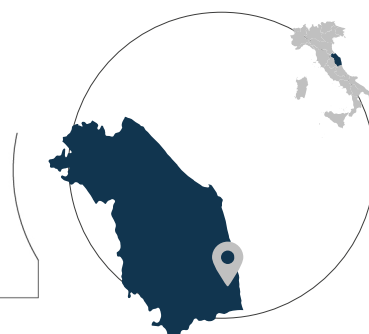
Colore Colore rosso rubino.

Profumo Il profumo è intenso e persistente e ricorda frutti rossi, marasche, fiori di rose e viole.

Sapore Al palato è piacevolmente fresco, sapido, caldo di alcol. Un vino di corpo e morbido: le sensazioni finali portano alla nettezza del palato.

Abbinamenti Si abbina a legumi di tutti i tipi, primi piatti accompagnati da salse forti, paste fresche farcite e salumi nostrani.

Temperatura di servizio 16/18° C



RIPATRANSONE / MARCHE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1897

 ENOLOGO | GIOVANNI VAGNONI

 VITIGNI | PECORINO, PASSERINA,
MONTEPULCIANO, SANGIOVESE, GRENACHE

