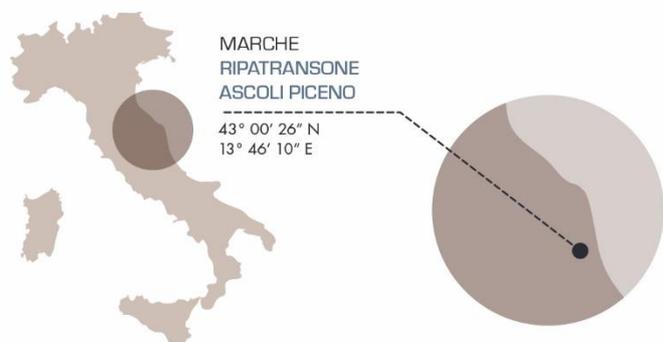


LE CANIETTE  
RIPATRANSONE / MARCHE



ANNO DI FONDAZIONE  
1897



VITIGNI  
PECORINO / PASSERINA /  
MONTEPULCIANO  
SANGIOVESE / GRENACHE



ESTENSIONE TERRITORIO  
16 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO  
140.000

**DENOMINAZIONE**

DOC Piceno Rosso

**VITIGNO**

45% Montepulciano,  
45% Sangiovese,  
10% Grenache

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18/20°C

**ZONA DI PRODUZIONE**

Ripatransone, Contrada Paggiolo e Contrada Canali, tra i 280 e i 400 metri.

**TIPOLOGIA TERRENO**

Terreno misto sciolto con presenza di calcare.

**NOTE DEGUSTATIVE**

Colore rosso scuro concentratissimo, da sembrare inchiostro, acceso da bagliori vermigli. Al naso è superbo, ricco di marasche e more in confettura, caffè, cioccolato amaro e note balsamiche e minerali. 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.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Cordone speronato

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Macerazione dai 6 ai 9 giorni in tini di rovere da 60 hl. Affinamento e malolattica in barrique dai 30 ai 36 mesi. Minimo 10 mesi di affinamento in bottiglia.

NERO DI VITE



Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it