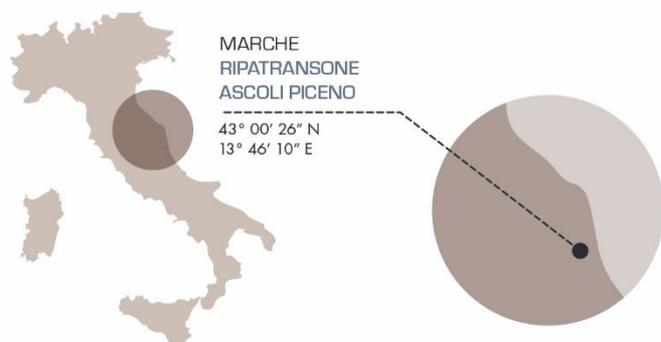


LE CANIETTE

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

VITIGNO

50% Sangiovese,
50% Montepulciano

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°C

ZONA DI PRODUZIONE

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TIPOLOGIA TERRENO

Terreno misto sciolto con
presenza di calcare.

NOTE DEGUSTATIVE

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

ROSSO BELLO



Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it