



LE CANIETTE

UN'AZIENDA UNO STILE



VITIGNI: 30% Sangiovese - 70% Montepulciano

VINIFICAZIONE: macerazione dai 6 ai 9 giorni in acciaio

AFFINAMENTO: affinamento e malolattica
in barrique dai 20 ai 24 mesi.
2 anni di nuovo in acciaio.
Minimo 3 mesi di affinamento in bottiglia

ZONA: Ripatransone, Contrada Piaggiole
Particelle catasto F 11 (183-59-116-229-41) F 12 (170)
Terreno misto sciolto con presenza di calcare
dai 280 ai 380 mt. altitudine

ALLEVAMENTO: 5000 ceppi
con cordone speronato

RESA UVA/ETTARO: circa 60 quintali

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore | Rosso rubino
Odore | Frutti rossi tendenza al maturo
con sentori di spezie
Gusto | Intenso, persistente, giustamente tannico

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18/20 gradi (molto importante per la degustazione)

ABBINAMENTI: piatti molto saporiti e ricchi di
profumi, untuosi o grassi

CONTENUTO IN ALCOOL: 13.50%

CONTENUTO IN ZUCCHERI: 2.5 gr/lt

CONTENUTO IN ACIDO: 5.4 gr/lt

CONFEZIONE: 6 bottiglie in cartone serigrafata, in
posizione verticale.

GRAPES: 30% Sangiovese - 70% Montepulciano

WINEMAKER NOTES: 6-10 day soaking in stainless
steel

FINING: malolactic conversion in oak barrels from 20 to 24
months, plus a year in stainless steel. Bottle aging for at least 3
months

PRODUCTION AREA: Ripatransone, Contrada Piaggiole
Land lots F 11 (183-59-116-229-41) F 12 (170)
Sandy soil with limestone presence from 280 m to 380m

WINE TRAINING SYSTEM: 5000 pruned-spur
cordon-trained vines

YIELD: 60 hl/ha (4.4 ton/acre)

TASTING

NOTES:

Color | Dark ruby red
Aroma | ripening red fruits and herb hints
tendency and spicy fragrance
Palate | Strong, persistent, tannin-rich

SERVING TEMPERATURE:

18/20°C (64.4°F -68°F) - for the best taste experience

FOOD PAIRING: rich, flavorful, saucy, high fat
dishes

ABV: 13.50%

RESIDUAL SUGAR: 2.5 gr/lt

TA.: 5.4 gr/lt

PACKAGING: 6-bottle cardboard wine box,
vertically placed

MORELLONE

ROSSO PICENO D.O.C.

(selezione / selection)

Azienda Agricola Le Caniette di Vagnoni G&L s.s. | C.da canali, 23 - 63065 - Ripatransone

Tel: 0735.9200 | Fax: 0735.91028 | Email: info@lecaniette.lt | P.I. 01709870446

