



LE CANIETTE

UN'AZIENDA UNO STILE



VITIGNI: 50% Sangiovese - 50% Montepulciano -

VINIFICAZIONE: macerazione dai 6 ai 9 giorni in acciaio

AFFINAMENTO: affinamento in acciaio inox o cemento
riposo minimo 3 mesi in bottiglia

ZONA: Ripatransone, Contrada Canali
Particelle catasto F 11 (26-25) F 25 (105-315)
Terreno misto sciolto con presenza di calcare
dai 280 ai 400 mt. altitudine

ALLEVAMENTO: 4000 ceppi
a cordone speronato

RESA UVA/ETTARO: circa 90/100 quintali

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore | Rosso rubino

Odore | Fruttato

Gusto | Intenso, persistente e giustamente tannico

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16/18 gradi

ABBINAMENTI:

vino da tutto pasto

CONTENUTO IN ALCOL: 13.00%

CONTENUTO IN ZUCCHERI: 2.6 gr/lt

CONTENUTO IN ACIDO: 6.0 gr/lt

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

GRAPES: 50% Sangiovese - 50% Montepulciano -

WINEMAKER NOTES: soaking in stainless steel for 6-9
days

FINING: aging in stainless steel or concrete, at least 3-month
bottle aging

PRODUCTION AREA: Ripatransone, Contrada Canali
Land lot F 11 (26-25) F 25 (105-315)
Sandy soil with limestone presence from 280 to 400 m

WINE TRAINING SYSTEM: 4000 pruned-spur
cordon-trained vines

YIELD: 90-100 hl/ha (6.6-7.4 ton/acre)

TASTING

NOTES:

Color | Ruby red

Aroma | Fruity

Palate | Strong, persistent and tannin-rich

SERVING TEMPERATURE:

16/18°C (60.8°F- 64.4°F)

FOOD PAIRING: goes well with everything

ABV: 13.00%

RESIDUAL SUGAR: 2.6 gr/lt

T.A.: 6.0 gr/lt

PACKAGING: 6-bottle cardboard wine box, with
bottles vertically placed

ROSSO BELLO

PICENO D.O.C.

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

