



LE CANIETTE

UN'AZIENDA UNO STILE

VITIGNI: 100% Bordò, selezione di piante centenarie (clone di Grenache storicamente presente sul territorio)

VINIFICAZIONE: macerazione in tini di legno per 8 giorni

AFFINAMENTO: affinamento e malolattica in mini barrique (115 litri) per 30 mesi. minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia

ZONA: Ripatransone, Contrada Piaggiole
Terreno misto sciolto con presenza di calcare
280 mt. altitudine

ALLEVAMENTO: 5000 ceppi a cordone speronato

RESA UVA/ETTARO: circa 12 quintali

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE:

Colore | Rosso rubino
Odore | Frutti rossi con sentori di spezie
Gusto | Intenso, persistente, minerale e giustamente tannico

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16/18 gradi

ABBINAMENTI:
piatti dai profumi intensi, elaborati, con buona struttura. Da meditazione

CONTENUTO IN ALCOOL: 13.50%

CONTENUTO IN ZUCCHERI: 1.5 gr/lt

CONTENUTO IN ACIDO: 5.5 gr/lt

CONFEZIONE: 6 bottiglie in scatola legno serigrafata, in posizione orizzontale.

GRAPES: 100% Bordò, selection of ancient plants (a local Grenache clone)

WINE MAKING: 8-day maceration in wooden vats

FINING: aging and malolactic fermentation in little oak barrels (115l or 30, 3 gal. capacity) for 30 months. At least 6 months of aging in bottles

PRODUCTION AREA: Ripatransone, Contrada Canali
Sandy soil with limestone presence
280 mt. altitude

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

YIELD: 12 hl/ha (0, 8 ton/acre)

TASTING

NOTES:

Color | Ruby red
Aroma | Red fruits with herb hints
Palate | Intense, persistent, mineral and tannin-rich

SERVING TEMPERATURE:
16/18°C 60.8°F- 64.4°F)

FOOD PAIRING:

A sipping wine, perfect with rich and highly aromatic dishes

ABV: 13.50%

RESIDUAL SUGAR: 1.5 gr/lt

T.A.: 5.5 gr/lt

PACKAGING: Wooden 6 Bottle Wine Crate, bottles in horizontal position.



CINABRO

MARCHE ROSSO I.G.P.