



## 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

