



**LE CANIETTE**  
VIGNAIOLI DA QUATTRO GENERAZIONI

**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:**

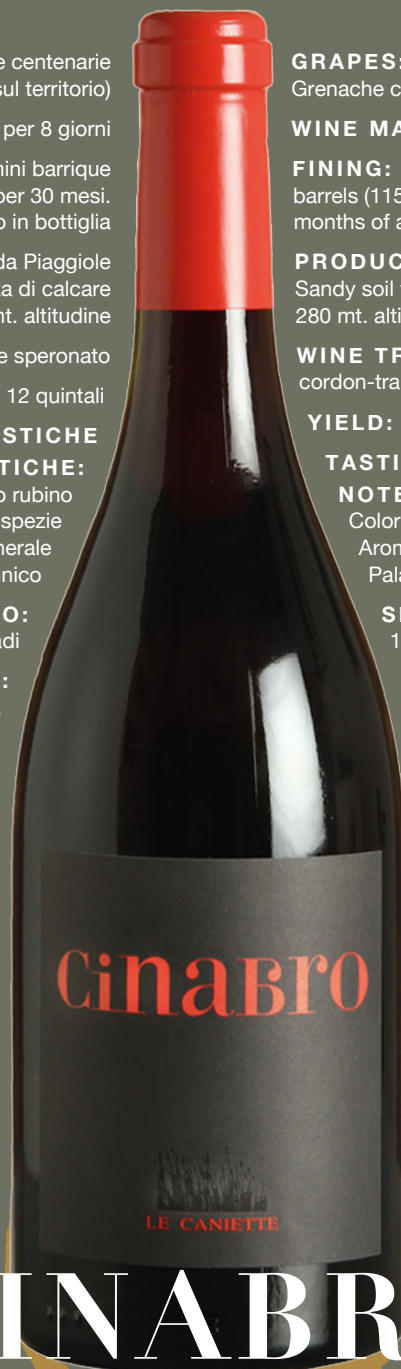
A sipping wine, perfect with rich and highly aromatic dishes

**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.