



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.
1 anno di nuovo in acciaio.
Minimo 3 mesi di affinamento in bottiglia

ZONA: Ripatransone, Contrada Paggiolo
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: 14.00%

CONTENUTO IN ZUCCHERI: 3.1 gr/lt

CONTENUTO IN ACIDO: 6.0 gr/lt

PERCENTAGE: 30% Sangiovese - 70% Montepulciano

WINE MAKING: maceration in red for approx. 6/10 days

FINING: refining and malolactic in barriques from 20 to 24
months.
Plus 1 year in steel tank.
Minimum 3 months refining in bottles

PRODUCTION AREA: Ripatransone, Contrada Paggiolo
Catastal parcels F 11 (183-59-116-229-41) F 12 (170)
Mixed, loose with the presence of limestone
Height 280 mt. altitude

GROWING: Rows of vines with spurred cordon
on new plantings

YIELD: 60 quintals per hectare

**ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS:**

Color | Dark ruby red
Aroma | Red fruits with ripe tendency and spicy
fragrance
Palate | Intense, persistent, rightly tannic

SERVING TEMPERATURE:
18/20 degrees

WINE AND FOOD PAIRING: dishes
richly tasting with oily and corpulente fragrance

CONTENT ALCOHOL: 14.00%

SUGAR CONTENT: 3.1 gr/lt

WINE ACID CONTENT: 6.0 gr/lt

MORELLONE

PICENO D.O.C. SUPERIORE

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.it | P.I. 01709870446