



LE CANIETTE

VIGNAIOLI DA QUATTRO GENERAZIONI

**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

**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



ROSSO BELLO

PICENO D.O.C.

Le Caniette di G & L Vagnoni Soc.Agr.Sempl. - C.da Canali 23 63065 Ripatransone

Tel: 0735.9200 | Fax: 0735.91028 | Email: info@lecaniette.it | P.I. 01709870446

