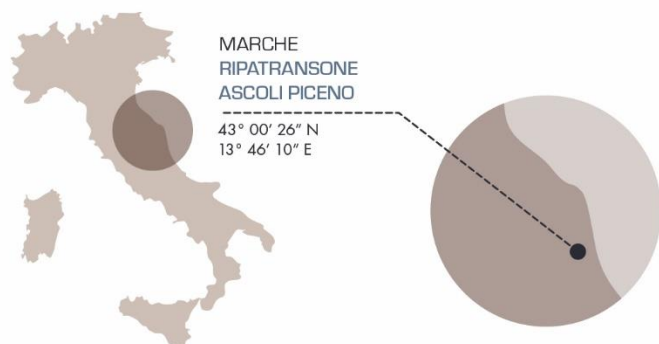


LE CANIETTE
RIPATRANSONE / MARCHE



ANNO DI
FONDAZIONE
1897



VITIGNI
PECORINO / PASSERINA /
MONTEPULCIANO
SANGIOVESE / GRENACHE



ESTENSIONE
TERRITORIO
16 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
140.000

DENOMINAZIONE

IGP Marche Rosso

VITIGNO

100% Grenache

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°C

ZONA DI PRODUZIONE

Selezione di piante centenarie a Ripatransone, Contrada Paggiolle, a 280 metri.

TIPOLOGIA TERRENO

Terreno misto sciolto con presenza di calcare.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino. Al naso emergono note di frutti rossi con sentori di spezie. Il sorso è intenso, persistente, giustamente tannico e coerente con il naso.

ABBINAMENTI

Da abbinare a piatti dai profumi intensi, elaborati, con buona struttura. Da meditazione.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione in tini di legno per 8 giorni. Affinamento e malolattica in barrique per 30 mesi. Minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia.

CINABRO



Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it