



LE CANIETTE

UN'AZIENDA UNO STILE

VITIGNI: 50% Sangiovese - 50% Montepulciano.

VINIFICAZIONE:
macerazione dai 6 ai 9 mesi in acciaio.

AFFINAMENTO:
affinamento in acciaio inox o cemento,
riposo minimo 3 mesi in bottiglia.

ZONA: Ripatransone, Contrada Canali.
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: 13,50%

CONTENUTO IN ZUCCHERI: 1 gr/lt

CONTENUTO IN ACIDO: 6,0 gr/lt

CONTENUTO IN ACIDO:
6 bottiglie in cartone serigrafata,
in posizione verticale.

GRAPES: 50% Sangiovese - 50% Montepulciano.

VINEMAKER NOTES:
soaking in stainless steel for 6-9 days.

FINING:
aging stainless steel or concrete,
at least 3-month bottle aging.

PRODUCTION AREA:
Ripatransone, Contrada Canali.
Sandy soil with limestone presence from 280 at 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 | Intense, persistent, rightly tannic.

SERVING TEMPERATURE:
16/18°C (60,8/64,4°F).

FOOD PAIRING:
goes well with everything.

ABV: 13,50%

RESIDUAL SUGAR: 1 gr/lt

T.A.: 6,0 gr/lt

PACKAGING:
6-bottle cardboard wine box,
with bottles vertically placed.



ROSSO BELLO

PICENO D.O.C.

