



VINI DI CAGNORE

MARCHE ROSSO IGT

LE CÀGNORE
2023



Nasce da un blend di uve a bacca rossa tipiche del territorio di San Severino Marche: qui il connubio tra le moderne tecniche di vinificazioni e le antiche tradizioni dei luoghi porta ad un vino unico in cui la tipicità della Vernaccia Nera si lega all'eleganza del Sangiovese e alla struttura del Montepulciano.

Le uve, raccolte a mano in piccole cassette tra la l'ultima settimana di Settembre e l'ultima di Ottobre, sono vinificate in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per un periodo di circa 20 giorni. Dopo un affinamento 12 mesi in serbatoi di acciaio con continui batonnage, il vino viene imbottigliato e riposa circa 6 mesi in bottiglia prima della messa in vendita.



DENOMINAZIONE
Marche Rosso IGT



VITIGNI
Uve a bacca rossa autoctone del territorio di San Severino Marche e tradizionali del Centro Italia.



ZONA DI PRODUZIONE
Marche, San Severino Marche (MC)



VIGNETI
I vigneti da cui derivano le uve del "Le Càgnore" sono tutti ubicati nel fondo aziendale di Cagnore nel comune di San Severino Marche. L'età media è di circa 35 anni. Il sistema di allevamento è a "Cordone Speronato".



TERRENO
I terreni sono prevalentemente argillosi e calcarei.



RESA PER ETTARO
80 q/ha circa



VENDEMMIA
La vendemmia è rigorosamente effettuata a mano in piccole cassette forate.



VINIFICAZIONE
L'uva, diraspata e leggermente pigiata, per gravità viene trasferita nei locali della vinificazione, dove in serbatoi di acciaio fermenta a temperatura controllata per un periodo di circa 20 giorni. Al termine delle fermentazione alcolica, il vino affina per circa 12 mesi in serbatoi di acciaio dove vengono effettuati continui batonnage fino al momento dell'imbottigliamento.



AFFINAMENTO
In serbatoi di acciaio per circa 12 mesi, 6 mesi in bottiglia.



ABBINAMENTI
Ciauscolo e formaggi, primi di carne, grigliate di arrosto e in porchetta.



BICCHIERE CONSIGLIATO
Ballon



TEMPERATURA DI SERVIZIO
18-20°C



FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia da 0,75 lt.