



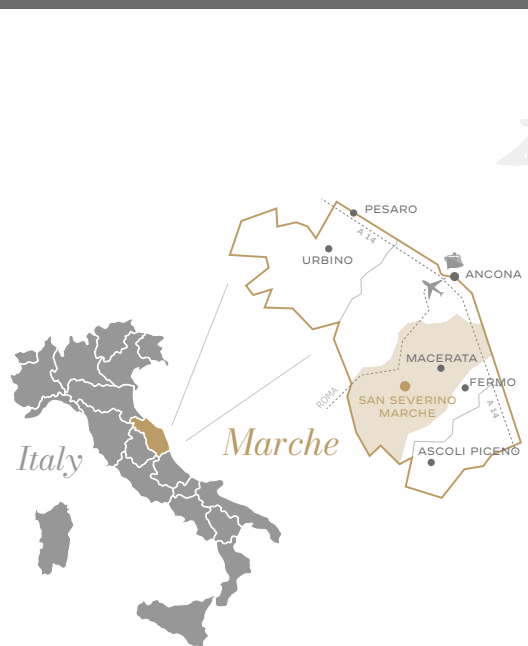
WWW.VINIDICAGNORE.COM

*Dalle Marche, nel cuore dell'Italia...
alle Cagnore, un luogo che racconta una storia
di tradizione e di continuità*

*From The Marche, in the heart of Italy...
Cagnore, a place that tells a story of tradition and continuity*

VINIDICAGNORE

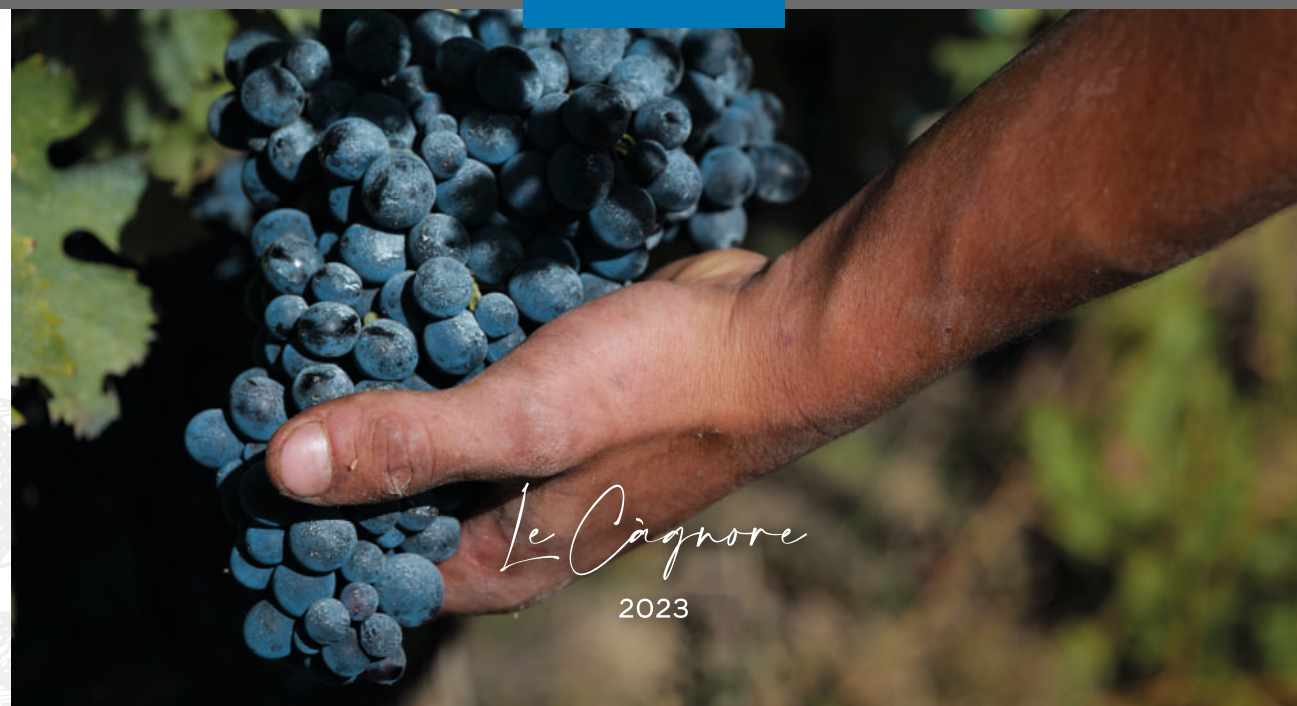
Una storia che si tramanda / A story that is handed down



VINIDICAGNORE SRL
Località Cagnore 6,
62027 San Severino Marche
Macerata, Italy

phone +39 0733 230720
mobile +39 339 8528731
info@vinidicagnore.com

coordinate satellitari / satellite coordinates:
43.26071457604039 - 13.179946367763053



Le Cagnore

2023



*Sulle colline dove la vite
parla da secoli...
una tradizione
trasformata in visione*

*On the hills where the vine
has spoken for centuries...
a historic tradition
transformed into a vision*

LA STORIA / Our History

ViniDiCagnore è una realtà vitivinicola sita a San Severino Marche, nel cuore di una terra antica e fertile, da sempre vocata alla coltivazione della vite.

Il nome stesso rimanda a Contrada Cagnore, citata nei catasti descrittivi del Cinquecento come territorio agricolo "di alto pregio", con colline già allora coltivate a vite grazie alla posizione protetta dai venti e all'altimetria favorevole.

ViniDiCagnore is a winery located in San Severino Marche, in the heart of an ancient and fertile land, historically dedicated to growing grapes.

The name itself harks back to Contrada Cagnore, cited in 16th-century land registers as a "highly valued" agricultural area, with hills cultivated with vines thanks to their sheltered position from the wind and favorable altitude.



LA CANTINA / The Cellar

La nostra cantina è un vero gioiello e nasce dallo studio dei luoghi. Realizzata sotto il livello di campagna è ad impatto zero nel rispetto del paesaggio e dell'ambiente circostante. Le uve, dopo la raccolta, sono condotte per caduta all'interno delle botti di fermentazione e vengono mantenute a temperatura costante tutto l'anno.

Our winery is a true gem, born from careful study of the site. Built below ground level, it has zero impact, respecting the landscape and the surrounding environment. After harvest, the grapes are gravity-fed into fermentation vats and kept at a constant temperature year-round.

LE CÀGNORE 2023



*Un omaggio
alla nostra terra*

*A tribute
to our land*

Dalla scelta di abbinare sapientemente la Vernaccia nera al Montepulciano e al Sangiovese nasce "Le Càgnore", un vino che esprime lo stile e la personalità delle uve autoctone, insieme alla complessità e al profilo aromatico delle uve rosse tradizionali del centro Italia.

Prende il nome dalla frazione Cagnore di San Severino Marche, dove è ubicata l'azienda vitivinicola ed i suoi storici vigneti, per onorare il luogo che lo ospita.

From the expert pairing of Vernaccia Nera with Montepulciano and Sangiovese comes "Le Càgnore," a wine that expresses the style and personality of the native grapes, along with the complexity and aromatic profile of the traditional red grapes from central Italy.

It takes its name from the Cagnore hamlet, a district of San Severino Marche, where the winery and its historic vineyards are located, to honor the place that hosts it.

LE CÀGNORE 2023

MARCHE ROSSO IGT



DENOMINAZIONE / Denomination
Marche Rosso IGT



VITIGNI / Grape Varieties
Uve a bacca rossa autoctone del territorio di San Severino Marche (MC) e tradizionali del Centro Italia.
Red grapes native to the area of San Severino Marche (MC) and traditional varieties from Central Italy.



VIGNETI / Vineyards
Sono tutti ubicati nel comune di San Severino Marche. L'età media è di circa 35 anni. Il sistema di allevamento è a "Cordone Speronato", i terreni sono prevalentemente argillosi e calcarei. La resa è di 80 q/ha circa.

They are all located in the municipality of San Severino Marche. The average age of the vines is approximately 35 years. The training scheme is "spurred cordon", the soils are predominantly clay and limestone. Production yield is around 8,000 Kg/ha.



VENDEMMIA / Harvest
È rigorosamente effettuata a mano in piccole cassette forate.
Grapes are strictly hand-picked and transferred in small perforated boxes.



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

The destemmed and lightly crushed grapes are gravity-fed to the subterranean winemaking facilities, where they ferment in stainless steel vats at a controlled temperature for a period of approximately 20 days. The wine is then aged for approximately 12 months in stainless steel tanks, where continuous "bâtonnage" is performed until bottling.



AFFINAMENTO / Aging
In serbatoi di acciaio per circa 12 mesi, 6 mesi in bottiglia.
In steel tanks for approximately 12 months, 6 months in bottle.



ABBINAMENTI / Pairings
Ciauscolo e formaggi, primi di carne, grigliate di arrosto e in porchetta.
Fresh Salami and cheeses, meat-based pasta dishes, grilled roasts and pork.



BICCHIERE CONSIGLIATO / Recommended Glass
Ballon / Balloon



TEMPERATURA DI SERVIZIO / Serving Temperature
18-20°C



FORMATI DISPONIBILI / Available Formats
Bottiglia da 0,75 lt. / 0.75 liter bottle

Ha origine da un blend di uve a bacca rossa tipiche del territorio di San Severino Marche: qui il connubio tra le moderne tecniche di vinificazione 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.

Made from a blend of red grapes typical of the San Severino Marche area: here the combination of modern winemaking techniques and ancient local traditions leads to a unique wine in which the uniqueness of Vernaccia Nera combines with the elegance of Sangiovese and the structure of Montepulciano.