



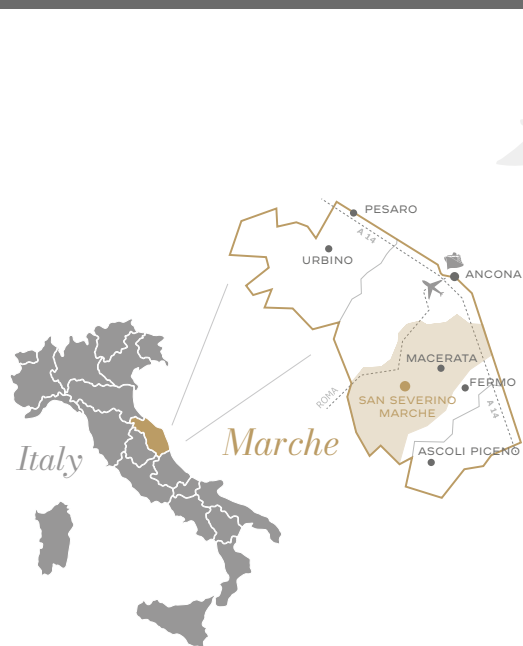
WWW.VINIDICAGNORE.COM

*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



La Pianetta di 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.

LA PIANETTA *di Cagnore* 2023

Nel cuore dell'azienda vitivinicola è coltivato un vigneto antico e speciale, unicamente costituito da viti autoctone di Vernaccia nera; un luogo che da lungo tempo custodisce la memoria, il lavoro, le tradizioni e la passione dei viticoltori del territorio.

La selezione e la raccolta delle uve avvengono con cura artigianale, rispettando i ritmi della natura e valorizzando le caratteristiche uniche del vigneto. È da questo appezzamento, chiamato da sempre "La Pianetta", che nasce il vino simbolo della nostra identità.

In the heart of the winery grows a unique and old vineyard, whose vines are exclusively made of native Vernaccia Nera; a place that has long safeguarded the memory, work, traditions and passion of the winemakers of the territory.

The selection and harvesting of the grapes take place with artisanal care, respecting the rhythms of nature and enhancing the unique characteristics of the vineyard. It is from this plot, which has always been called "La Pianetta", that the symbol of our wine identity was born.



*L'anima del
nostro vigneto,
l'identità della
nostra terra*

*The soul of
our vineyard,
the identity
of our land*

LA PIANETTA

di Cagnore
2023

MARCHE ROSSO IGT



Un vino armonioso ed autentico dove pulsa il cuore antico del territorio, qui la viticoltura non è solo un lavoro, ma un atto di fede che, attraverso il rito della vendemmia, l'attesa del lungo affinamento, trasforma questo vitigno unico e ribelle in una poesia sensoriale. Ogni sorso è un viaggio nella storia, un inno alla resistenza della vite che ha scelto di restare unica, rara ed identica solo a sé stessa.

A harmonious and authentic wine at the very heart of the ancient territory, where viticulture is not just a job, but an act of faith. The ritual of the grape harvest, and the wait for the extensive aging, transforms this unique and rebellious vine into a sensory delight.

Every sip is a journey through history, a hymn to the rebelliousness of the rare vine that has defiantly remained true to itself.



DENOMINAZIONE / Denomination
Marche Rosso IGT



VITIGNI / Grape Varieties

Uve a bacca rossa autoctone del territorio di San Severino Marche (MC) e tradizionali della provincia di Macerata.
A red grape variety native to the San Severino Marche (MC) area, and traditional of the province of Macerata.



VIGNETO / Vineyard

Ubicato nel fondo aziendale di Cagnore nel comune di San Severino Marche. L'età media è di circa 40 anni. Il sistema di allevamento è a "Cordone Speronato", i terreni sono prevalentemente argillosi e calcarei. La resa è di 80 q/ha circa.

Located in the company land of Cagnore in the municipality of San Severino Marche. The average age is about 40 years. The training system 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 affina per 12 mesi in serbatoi di acciaio, quindi in botti di legno da 16 e 20 hl 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, then in wooden barrels of 16 and 20 hl where continuous "bâtonnage" is performed until bottling.



AFFINAMENTO / Aging

In serbatoi di acciaio per circa 12 mesi, 6 mesi in botti di rovere da 16 e 20 hl, 6 mesi in bottiglia.

In steel tanks for about 12 months, 6 months in steel barrels 16 and 20 hl oak, 6 months in the bottle.



ABBINAMENTI / Pairings

Polenta condita, vincisgrassi, spezzatino di cinghiale.

Polenta, vincisgrassi (typical lasagna from Marche), hearty meat stews.



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.