



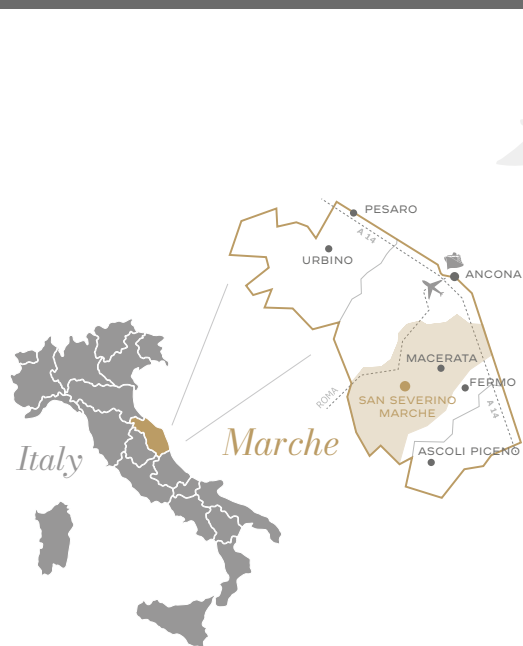
WWW.VINIDICAGNORE.COM

*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



Il Sottocasa 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.

IL SOTTOCASA *di Cagnore* 2023

Il nome non è un'invenzione, ma un'eredità. Racconta la posizione del vigneto, incastonato proprio "sotto casa", là dove il contadino osservava ogni giorno la crescita delle viti, ascoltava il ritmo delle stagioni e proteggeva con cura ciò che la terra gli affidava.

Oggi quel legame profondo sopravvive in ogni grappolo del nostro vigneto, in ogni vendemmia, in ogni bottiglia. In questo luogo carico di memoria, nasce "Il Sottocasa di Cagnore", Montepulciano in purezza, tradizione allo stato naturale.

The name is not an invention, but a legacy. It speaks to the position of the vineyard, nestled right "under the house", where each and every day the farmer observed the growth of the vines, listened to the rhythm of the seasons, and carefully protected what the earth entrusted to them. Today that deep bond endures in every grape, in every harvest, in every bottle. The weight of memory hangs in this place, where "Il Sottocasa di Cagnore" is born, a varietal of Montepulciano, in its most natural form.



*Un frammento
di memoria rurale*

*A fragment
of rural memory*

IL SOTTOCASA

di Cagnore
2023

MARCHE ROSSO IGT



Ottenuto esclusivamente da uve Montepulciano, non vuole stupire con artifici, ma emozionare con la semplicità nobile delle cose fatte come una volta.

La vinificazione rispetta metodi tradizionali e privilegia l'espressione autentica del frutto. Ogni sorso è un viaggio nella storia agricola della zona, un omaggio alla sapienza contadina e alla forza di un vitigno che qui trova la sua voce più sincera.

Obtained exclusively from Montepulciano grapes, it does not want to amaze with artifice, but excites with the noble simplicity of things done as they used to be.

The winemaking is respectful of traditional methodologies, and promotes the authentic expression of the fruit. Every sip is a tribute to peasant wisdom, and to the strength of a grape varietal in its sincerest voice.



DENOMINAZIONE / Denomination
Marche Rosso IGT



VITIGNI / Grape Varieties

Uve a bacca rossa autoctone del territorio di San Severino Marche (MC) e tradizionali della Regione Marche.

A red grape varietal native to the San Severino Marche (MC) area, and traditional to the Marche Region.



VIGNETO / Vineyard

Ubicato 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", 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 35 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

Carne alla brace, brasati.

Grilled meat, braised meat.



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.