



VINI DI CAGNORE

MARCHE ROSSO IGT

LA PIANETTA

di Cagnore

2023



La nostra uva migliore di Vernaccia Nera, prodotta dal vigneto più bello, posizionato a due passi dalla cantina, è il nostro cru "La Pianetta".

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.

Tradizione, territorio, identità, scegliere "La Pianetta" significa portare in tavola un frammento della nostra storia.



DENOMINAZIONE

Marche Rosso IGT



VITIGNI

Uve a bacca rossa autoctone del territorio di San Severino Marche e tradizionali della provincia di Macerata.



ZONA DI PRODUZIONE

Marche, San Severino Marche (MC)



VIGNETI

Il vigneto da cui derivano le uve de "La Pianetta" è 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".



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 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.



AFFINAMENTO

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



ABBINAMENTI

Polenta condita, vincisgrassi, spezzatino di cinghiale.



BICCHIERE CONSIGLIATO

Ballon



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C



FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 0,75 lt.