

# LA CANOSA



## AI PIEDI DEI SIBILLINI, LA (RI)SCOPERTA DI UN TERRITORIO DALLE GRANDI POTENZIALITÀ



Vini che esprimono le peculiarità della propria terra, riagganciandosi a una lunga tradizione. E quest'anno, l'azienda presenta anche cinque nuove etichette. "Per fare un ottimo vino è indispensabile un'ottima terra". È questo uno dei concetti chiave che guida La Canosa, cantina nata a inizio anni 2000 dalla passione di Riccardo Reina che ha scommesso su un territorio allora poco valorizzato, ma potenzialmente adatto a produrre ottimi vini. L'azienda si trova nel cuore del Parco Nazionale dei Sibillini, più precisamente a Rotella (AP). Qui, già nel XIII secolo, i monaci benedettini coltivavano vitigni autoctoni, dal Sangiovese al Montepulciano, al Pecorino alla Passerina. La Canosa si è inserita in questa tradizione, integrando gli insegnamenti del passato con le innovazioni offerte dal presente. La mineralità dei suoli dà vita a vini dalla rilevante sapidità, mentre la disposizione dei vitigni su differenti altitudini fa sì che

ogni pianta esprima al meglio il proprio terroir. Accanto alle etichette classiche, come Rosso Piceno Doc e Offida Passerina DOCG, quest'anno spazio alle novità – segno della voglia di continuare a migliorarsi e sperimentare. Ne sono un esempio Consus, Marche Rosato IGT e Canoso, Spumante 100% Sangiovese, dal particolare color rosso rubino. Peculiarità dell'azienda, la linearità delle etichette che, con pochi tratti – il marchio, il casolare, il nome – racconta tutta la complessità della storia e del lavoro che vi sta dietro.

**EN - La Canosa. At the foot of the Sibillini Mountains, rediscovering a land with a great potential.** *Wines that express the peculiarities of their own land, connecting themselves with a long tradition. Moreover, this year the winery presents five new labels. "To make an excellent wine what you need is an excellent land". This is one of the key concepts that lead La Canosa, a winery founded at the beginning of the 2000 by Riccardo Reina. His passion led him to bet on a territory not very much exploited yet, but with a great potential. The winery rises in the heart of the Sibillini Mountains National Park, in Rotella (AP). Here, since the XVII century, the Benedictine monks used to grow autochthonous grape varieties, from Sangiovese to Montepulciano, Pecorino and Passerina. La Canosa integrated itself into this tradition, combining the knowledge of the past with*

*the current innovations.*

*The mineral soil offers to these wines peculiar sapid inklings, while the position of the vineyards at different altitudes let every vine to express its terroir at its best. This year, beside classical labels, such as Rosso Piceno Doc and Offida Passerina DOCG, La Canosa proposes new wines that proof its aim to improve its production through experimentation. It is worth to mention Consus, a Marche Rosato IGT and Canoso, a sparkling wine 100% Sangiovese with a peculiar ruby red color. A distinguishing mark of this winery is the design of its labels that with few lines – its logo, its farm and its name – can describe the great complexity of stories and work that lies behind them.*

**La Canosa**

**Contrada San Pietro, 6**

**Fraz. Castel di Croce**

**Rotella (Ap)**

**Tel: + 39 0736/374556**

**info@lacanosaagricola.it**

**LACANOSAAGRICOLA.IT**

