

## La Canosa

Contrada San Pietro, 6 – 63071 Rotella (AP)  
tel +39 0736 374556  
www.lacanosagricola.it • amministrazione@lacanosagricola.it

*Anno di fondazione* 2005  
*Proprietà*  
Riccardo Reina  
*Condizione enologica*  
Nicola Dragani  
*Bottiglie prodotte* 200.000  
*Ettari vitati* 30  
*Vendita diretta* Sì • *Visita in azienda* Sì  
*Viticultura*  
Convenzionale  
*Vitigni principali*  
sangiovese, pecorino,  
passerina, montepulciano

*Year of foundation* 2005  
*Owner*  
Riccardo Reina  
*Wine expert*  
Nicola Dragani  
*Bottles* 200,000  
*Hectares of vines* 30  
*Direct sales* Yes • *Winery tour* Yes  
*Viticulture*  
Traditional  
*Main vine varieties*  
Sangiovese, Pecorino,  
Passerina, Montepulciano

OFFIDA PECORINO PEKÒ 2019

ROSSO PICENO SUPERIORE NUMMARIA 2017

**Bianco Docg**  
Pecorino 100%  
Alc. 13,5 - €7 - Bt. 20.000

**G**iallo paglierino. In principio si avvertono tracce di talco, poi fragranze floreali di ginestra e camomilla e fruttate di prugna e pesca gialla. Ingresso in bocca delicato, fresco e sicuramente sapido. Raggiunge un discreto equilibrio accompagnato dalle sensazioni calde e morbide. Maturazione in acciaio per 4 mesi. ■ GAMBERI ALLA CATALANA

**Docg white**  
100% Pecorino  
Alcohol 13.5% - €7 - Btls. 20,000

**S**traw yellow hue. Its olfactory profile releases traces of talc, then floral fragrances of broom and chamomile and fruity fragrances of plum and yellow peach. Delicate, fresh and certainly savory on the palate. It achieves a fair balance accompanied by warm and soft sensations. Maturation in steel for 4 months. ■ GAMBERI ALLA CATALANA

**Rosso Doc**  
Montepulciano 70%, Sangiovese 30%  
Alc. 13,5 - €8 - Bt. 5.000

**R**ubino impenetrabile. Bouquet variegato, sprigiona profumi di glicine e rosa rossa, marasca, richiami erbacei e di humus. Poi tabacco biondo, per chiudere con nuance speziate di sandalo. Fresco e piacevolmente tannico al palato, dai finali ricordi ematici. Matura in tonneau per 12 mesi. ■ ARROSTO DI MAIALE ALLE CASTAGNE

**Doc red**  
70% Montepulciano, 30% Sangiovese  
Alcohol 13.5% - €8 - Btls. 5,000

**I**mpenetrable ruby hue. Varied bouquet, it releases aromas of wisteria and red rose, morello cherry, herbaceous and humus hints. Then blond tobacco and closes with spicy nuances of sandalwood. Fresh and pleasantly tannic on the palate, with blood recalls in the finish. Maturation in tonneau for 12 months. ■ ARROSTO DI MAIALE ALLE CASTAGNE