



LACANOSA

SIGNATOR ROSSO PICENO DOC

Signator, dal latino "il notaio" era colui che garantiva la legalità delle carte, assicurando che le cose fossero "fatte per bene" durante il passaggio della terra di padre in figlio.



VITIGNO: Montepulciano 50% - Sangiovese 50%.

VIGNETI: da 350 a 550 mt s.l.m., allevati a cordone speronato; dai 4.545 ai 5.680 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE: diraspatura e macerazione tradizionale per 8/10 giorni a temperatura controllata (max 28 °C).

MATURAZIONE: affinamento per la gran parte in acciaio e la rimanenza in botte grande (hl 65) per 8/12 mesi.

AFFINAMENTO: dopo l'imbottigliamento, 6-8 mesi in cantina a temperatura controllata (15 °C) per evolvere il bouquet.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: fruttato, evidenza di ciliegia e piacevolmente speziato. **Sapore:** morbido ed equilibrato, abbastanza persistente con finale fruttato.

GRADO ALCOLICO: dai 12,5 ai 13,5% vol. in base all'annata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: vino da tutto pasto. Adatto ad accompagnare minestre e primi asciutti, carni bianche o rosse e formaggi a media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18 °C.

DURATA: dai quattro/cinque anni se conservato in condizioni idonee.