



LACANOSA

RASSEGNA STAMPA

2014



www.lacanosaaagricola.it



MARCHE

La Canosa

C.D.A. SAN PIETRO, 6
63030 ROTELLA (AP)
Tel. 0736374556
www.lacanosaaagricola.it

VENDITA DIRETTA

VISITA SU PRENOTAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 150.000 bottiglie

ETTARI VITATI 28,00

A Poggio Canoso l'altimetria si fa importante e il monte Ascensione è lì, sembra di toccarlo. Il fresco notturno ha solo un effetto benefico: il sole ha la forza del 43° parallelo, i pendii morbidi e il taglio aperto della valle recano una luminosità speciale. Qui Riccardo Reina decise di portare la sua "pazza idea" di fare vino sfruttando caratteristiche pedoclimatiche non estreme ma decisamente alternative. Nulla si è lesinato: uno staff di prim'ordine capeggiato da Carlo Ferrini e Emidio Felicetti opera in una cantina tecnologicamente all'avanguardia e di grande bellezza estetica. Manca ancora il colpo d'ala, il gran vino che possa dar un senso compiuto ai tanti sforzi profusi in questi anni. Gli assaggi evidenziano l'eleganza del Nullius '11, da sangiovese, dal tannino disciplinato anche se in generale debito di complessità. Ben costruiti anche il Nummaria '11, con la sua impronta polposa, e i due bianchi d'annata, sapidi e beverini: Pekò da uve pecorino e Servator da uve passerina.

● Nullius '11	3
○ Pekò '12	2
● Rosso Piceno Sup. Nummaria '11	2
○ Servator '12	2
● Musé '11	3
● Rosso Piceno Signator '11	2
● Musé '10	3
● Nullius '10	3
● Nullius '07	3
● Rosso Piceno Sup. Nummaria '10	2
● Rosso Piceno Sup. Nummaria '05	2
○ Servator '11	2





ROTELLA (Ascoli Piceno) *Uscita autostradale: Grottammare (A14)*

La Canosa

63071, contrada San Pietro 6; tel. 0736/374556, fax 0736/375256.

info@lacanosaagricola.it; www.lacanosaagricola.it

Proprietario: Riccardo Reina. *Enologo:* Emidio Felicetti e Carlo Ferrini, anche agronomi. *Ettari vitati:* 28.

La tenuta prende il nome da Poggio Canoso, piccolo borgo medievale ai piedi del Monte dell'Ascensione edificato dai Monaci Benedettini di Farfa tra XII e XIII secolo. Il termine "Canoso" sembra derivi dal latino "canus" - ossia 'bianco', 'incanutito' - per via del colore biancastro delle rocce calcaree su cui è costruito.

a docg

★★ Offida Passerina Servator, 2012 (ha 3.5 ↓ 26.000 🇮🇹 B)

2012 (G.B.) 86

★★ Offida Pecorino Pekò, 2012 (ha 3.5 ↓ 26.000 🇮🇹 B) 🍷 pecorino

2012 (G.B.) 86

a doc

★★ Rosso Piceno Signator, 2011 (ha 5 ↓ 30.000 🇮🇹 B)

2011 (G.B./D.T.) 87

★★★ Rosso Piceno Superiore Nummaria, 2010 e 2011 (ha 2 ↓ 15.000 🇮🇹 B)

2011 (G.B.) 90

a igt

★★ Musè Marche Rosso, 2011 (ha 1 ↓ 13.000 🇮🇹 C) 🍷 montepulciano

2011 (G.B.) 90

★★ Nullius Marche Rosso, 2011 (ha 1 ↓ 13.000 🇮🇹 C) 🍷 sangiovese

2011 (G.B.) 88



LE MARCHE NEL BICCHIERE 2014

vini, spumanti, cantine e piatti del territorio

Associazione Sommelier AIS Marche



LACANOSA

La Canosa Srl

C.da San Pietro, 6 - 63071 Rotella AP
tel +39 0736 374556 • fax +39 0736 375256
www.lacanosagricola.it • direzione@lacanosagricola.it



• Offida Docg Passerina 2012 'Servator'

Uve Passerina 100%
Alcol 12,5%
Bottiglie prodotte 26.000
Prezzo in enoteca € 7,00

L'azienda nasce nel 2005 per volere di Riccardo Reina, giovane imprenditore del settore Beverage, volto alla riscoperta e valorizzazione del territorio piceno. 28 ettari vitati principalmente Passerina, Pecorino, Montepulciano, Sangiovese.

Proprietario: Riccardo Reina
Il vino lo fa: Ermidio Felcetti
Bottiglie prodotte: 150.000
Visite all'azienda e ai vigneti: sì
Sala degustazione: sì
Vendita diretta: sì

The firm was founded in 2005 for Riccardo Reina's want, a young entrepreneur in the field of Beverage, aimed at the discovery and valorization of the Piceno territory: it has 28 hectares of vineyards mainly with Passerina, Pecorino, Montepulciano, Sangiovese.
Owner: Riccardo Reina
Winemaker: Ermidio Felcetti
Bottles: 150,000
Direct sales: yes
Winery and vineyards tours: yes
Tasting room: yes



• Rosso Piceno Doc 2011 'Signator'

Uve Montepulciano 50% Sangiovese 50%
Alcol 13,5%
Bottiglie prodotte 30.000
Prezzo in enoteca € 8,00

Pagliero e cristallino di buona consistenza. Intenso nei profumi di fiori bianchi, biancospino, sambuco e giglio, sprigione folate di frutta a pasta bianca. Gustosa morbidezza al palato accompagnata da una buona freschezza nel sapido finale di bocca lungamente delicato. ■ TARTARE DI TONNO CON SANTOREGGIA, MENTUCCIA E MONOVARIALE DI SARGANO

Straw yellow hue an crystal clear, with good consistence. Intense scents of white flowers, hawthorn, elder and lily, it releases blasts of white fruits and a slight hint of vanilla. Tasty softness on the palate accompanied by good freshness in the long, delicate finish. ■ Tartare di tonno con santoreggia, mentuccia e monovarietale di Sargano

Colore rubino dai riflessi arancianti. Freschezza floreale di glicine, ciclamino, garofano e geranio su caldo fruttato di visciola e lampone. Gustoso all'assaggio, dai sapienti tannini in buon equilibrio con la morbida presenza alcolica. ■ LASAGNE AL FORNO CON RIGAGLIE

Ruby hue with orange highlights. Floral freshness of wisteria, cyclamen, carnation and geranium on hot fruity of sour cherry and raspberry. Tasty on the palate, with wise tannins in good balance with a soft presence of alcohol. ■ Lasagne al forno con rigaglie

Gli altri vini / Other wines

Offida Docg Pecorino 2012 **Pekò** Uve: Pecorino 100% € 7,00
Marche Igt Rosso 2011 **Nullius** Uve: Sangiovese 100% € 12,00
Rosso Piceno Doc Superiore 2011 **Nummaria** Uve: Montepulciano 70% Sangiovese 30% € 9,00
Marche Igt Rosso 2011 **Musè** Uve: Montepulciano 100% € 12,00

Ascoli Piceno

Ascoli Piceno



LACANOSA

La Canosa Srl

C.da San Pietro, 6 - 63071 Rotella AP
tel +39 0736 374556 • fax +39 0736 375256
www.lacanosagricola.it • direzione@lacanosagricola.it



• Spumante Passerina Brut

Uve Passerina 100%
Alcol 12%
Bottiglie prodotte 10.000
Prezzo in enoteca € 9,00



• Spumante Brut Rosso

Uve Sangiovese 100%
Alcol 12%
Bottiglie prodotte 7.000
Prezzo in enoteca € 9,00

Fluté giallo paglierino intenso, dal perlage fine e lungamente persistente. Offre al naso un profilo olfattivo che spazia tra sentori fruttati di mela, pera, note agrumate e limbi floreali delicatissimi. Sorso piacevole ed equilibrato dalla prevalente freschezza e dal finale saporito. ■ LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO IN BIANCO

Intense straw yellow flute with fine and long lingering perlage. The nose offers an olfactory profile that ranges from fruity aromas of apple, pear, citrus and delicate floral notes. Nice and balanced on the palate with prevailing freshness and savoury finish. ■ Lenticchia di Castelluccio in bianco

Tenue color cerasuolo dalle nuance ramate. Fine perlage. Convince al naso con sentori floreali di geranio, glicine e lillà lievemente appassiti e fruttati rossi di ciliegia e lampone. Vampate tostate nel finale. All'assaggio fresco e di buona sapidità, sul finale rivela un equilibrio spostato leggermente verso la morbidezza. ■ RAGUSE IN PORCHETTA

Pale cherry hue with coppery nuances of onion-skin. Fine perlage. Persuasive on the nose with floral notes of geranium, wisteria and slightly withered lilac and fruity of red cherry and raspberry. Toasty flashes in the finish. Fresh with good flavour, the finish reveals a balance shifted slightly towards softness. ■ Raguse in porchetta



slow wine

guida 2014

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.909 cantine recensite
23.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI



Slow Food Editore

ROTELLA (AP)

La Canosa

Frazione Castel di Croce
Contrada San Pietro, 6
tel. 0736 374556
www.lacanosaaagricola.it
direzione@lacanosaaagricola.it

27,5 ha - 150.000 bt

VITA - Riccardo Reina, affermato imprenditore del beverage, 10 anni orsono suscitò molto clamore acquistando 100 ettari di terreno per produrre vino, in zona piemontese, a Rotella. Oggi quella scommessa è diventata una bella realtà del territorio. La cantina pensata in grande, attrezzature e tecnologie all'avanguardia e un cruscotto del calibro di Carlo Ferrini, ad affiancare l'esperto enologo locale Emidio Felici, sono le garanzie per la continua crescita.

VIGNE - I 27 ettari vitati in un unico ceppo, che abbraccia due versanti argillosi-carcarei e marnosi della collina, giacciono a circa 550 metri di quota. Gli impianti, realizzati tra il 2005 e il 2007, includono vitigni locali come montepulciano, sangiovese, pecorino e passerina, oltre a qualche ettaro di vitigni internazionali. L'esposizione, le escursioni termiche, la gestione della vigna permettono di limitare gli interventi. Le analisi realizzate sui vini sono la conferma della bontà nella conduzione.

VINI - Costanza e affidabilità sono le costanti dei rossi, mentre i bianchi ancora non trovano la giusta dimensione. Il vino più interessante è il **Sangiovese Nummia 2011** (● 13.000 bt; 14 €), ampio e fine nel profilo aromatico; ha palato succoso, uniformità aromatica e solo un po' troppo alcol in fondo al palato. Molto validi anche il **Rosso Pecorino Signator 2011** (● 25.000 bt; 8 €), scuro e di pregevole beva, e il **Rosso Pecorino Nummaria 2011** (● 15.000 bt; 9 €), che esprime sentori di frutto dolce, sovrastati da una fitta tannicità che non ne altera la linea. L'**Offida Pecorino Pekò 2012** (● 25.000 bt; 8 €) ha al naso frutta dolce e palato snello. L'**Offida Passerina Servator 2012** (● 25.000 bt; 8 €) dona un sorso semplice.

CONCIMI organico minerali, minerali
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO chimico, meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna



PREMI INTERNAZIONALI

