



La Tenuta prende il nome da Poggio Canoso, uno dei quattro castelli del comune di Rotella, in provincia di Ascoli Piceno. I vigneti sorgono nel cuore della Val Tesino e risentono positivamente delle brezze termiche nella stagione estiva. I suoli sono in linea generale di medio impasto, dalla reazione alcalina o sub-alcalina e con la presenza di banchi di calcare alterati di colore rosso. È una recente novità la possibilità di cenare e pernottare in cantina su prenotazione.

## La Canosa

### La Canosa Srl

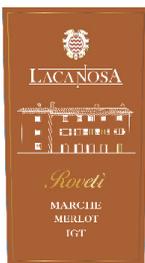
Contrada S. Pietro, 6, 63071 Rotella, AP - tel +39 0736374556 - fax +39 0736375256 - [amministrazione@lacanosaaagricola.it](mailto:amministrazione@lacanosaaagricola.it) - [www.lacanosaaagricola.it](http://www.lacanosaaagricola.it) - Responsabili della produzione: Riccardo Reina (Titolare), Nicola Dragani (Enologo), Dalila Greci (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 2005 - Vini prodotti: 16 - €200.000 - Ettari: 30 - Uve acquistate: 10% delle uve -

### IL MIGLIOR VINO

#### Roveti 94

Consistenza: 32 - Equilibrio: 33 - Integrità: 29

**Sensazioni:** di ricchezza maestosa, la sua piacevolezza da grande vino sta nella piena, avvolgente, perfetta morbidezza del suo gusto; nella cremosità del balsamo frutto-spezie che al palato impedisce al vino ogni tannica, amara, fonda penetrazione. Di souplesse avvolgente anche al primo sorso, come soffice, a-grave, si rivela infatti il sapore (sorso solitamente necessario ad acclimatare la saliva alla tannicità di un vino non equilibrato, per questo sempre d'amaro fortemente impattante); ingresso gran morbido per la fluenza del glicerinoso estratto, acidità di conveniente spina, supporto inspessente di tannino e via ancora tanta morbidezza in deglutizione. Una successione di polpa potenza e balsami speziati che seguono e che lunghi persistono tanto enologicamente ben limpidi, quanto armoniosamente rotondi. Uno fra i più morbidi rossi dell'anno, con la sua morbida composta di mora speziata d'integrità enologica ossidativa ancor prima. Chapeau.



**Informazioni:** 30/07/20 - B - €2.000 - Merlot

**Impressioni del produttore:** ottenuto in purezza dopo una lunga fermentazione. Avvolgente, di grande struttura e persistenza aromatica. Al naso frutti rossi con note speziati dolci e tostate. Tannino corposo e vellutato grazie al lungo affinamento in tonneaux.

### GLI ALTRI VINI

#### NUMMARIA ROSSO PICENO 2017 IP: 94

C: 32 - E: 32 - I: 30 - - €5.000 - Montepulciano 70%, Sangiovese 30%

#### MONACHUS 2019 IP: 91

C: 31 - E: 30 - I: 30 - - €3.000 - Chardonnay

#### SERVATOR 2019 IP: 91

C: 30 - E: 30 - I: 31 - - €30.000 - Passerina

#### CANOSO DRY IP: 91

C: 31 - E: 31 - I: 29 - - €2.000 - Sangiovese

#### PECORINO PEKÒ 2019 IP: 90

C: 31 - E: 30 - I: 29 - - €20.000 - Pecorino

#### INSIGNIS 2019 IP: 90

C: 31 - E: 30 - I: 29 - - €3.000 - Sauvignon

#### TESINO IP: 90

C: 32 - E: 29 - I: 29 - - €2.000 - Cabernet Sauvignon

#### MUSE' 2017 IP: 90

C: 32 - E: 29 - I: 29 - - €5.000 - Montepulciano

#### NULLIUS 2017 IP: 89

C: 32 - E: 30 - I: 27 - - €5.000 - Sangiovese

#### SIGNATOR ROSSO PICENO 2017 IP: 89

C: 32 - E: 30 - I: 27 - - €6.000 - Sangiovese 50%, Montepulciano 50%

#### PASSERINA EXTRA DRY IP: 88

C: 30 - E: 29 - I: 29 - - €3.000 - Passerina

### Commento Conclusivo

Spiccano per consistenza e potenza espressiva tutti i bianchi presentati da La Canosa. L'Insignis 2019 di gran potenza solare, il Pecorino Pekò 2019 per fitezza e morbidezza palatale, il Monachus 2019 per l'armonia d'insieme e il Servator 2019 che con la sua fase olfattiva floreale esalta le capacità enologiche di questo produttore. Così anche i rossi, che quanto a fitezza e pigmentazione son autentici campioni. Una viscosità accentuata dalla tramontata del tannino assai copioso, che nel Muse' 2017 e nel Tesino adducono al loro camoso frutto una persistenza balsamica eccezionale. Due i grandi vini presentati: il Nummaria Rosso Piceno 2017, che svela disponibilità di sostanze a gusto morbido tali da equilibrare rotondamente la sua tannica ultradimensione, e il Roveti, balsamicamente poderoso in aroma, dalla fitezza maestosa e dalla perfetta suadenza palatale. È per via della morbidezza del suo gusto che la polpa della mora la si sente al gusto, si avvolgente e tonda, si morbida esprimersi e si fruttosa ammantare. Complimenti.

### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 90,58; QQT: 6,94

Indici complessivi: C: 31,33 - E: 30,25 - I: 29