

Decanter
World Wine Awards



La Canosa Nummaria 2009
SILVER MEDAL



La Canosa Muse' 2009
BRONZE MEDAL



La Canosa Nullius 2009
BRONZE MEDAL



La Canosa Peko 2011
COMMENDED SEAL

Berliner Wein Trophy 2012
Il concorso vinicolo internazionale nella metropoli Berlino

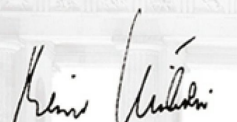


MEDAGLIA D'ARGENTO BERLIN / SILVER MEDAL

2009

**Rosso Piceno Superiore
DOC**

**La Canosa Agr. SRL
Italia**


Prof. Dr. Reiner Wittkowski
Ehrenpräsident OIV


Peter Scheib
Jury-Leitung

DWM – Deutsche Wein-Marketing
in cooperazione con

Wein|Markt
DAS WIRTSCHAFTSMAGAZIN FÜR HANDEL UND BEZUGER

L'Organizzazione del Berliner Wein Trophy sotto il Patronato della OIV: Deutsche Wein-Marketing GmbH, Am Borsigturm 1, D-13507
Berlin Info@berliner-wein-trophy.de, www.berliner-wein-trophy.de

Luca Maroni

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2012



Lm

MARCHE | Luca Maroni



LACANOSA

La Canosa

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; la distribuzione dei diversi vitigni coltivati in azienda è stata stabilita in modo da conseguire le maturazioni degli acini più equilibrate.

La Canosa Srl Agroforestale
C.da S. Pietro, 6 - 63030 Rotella (AP) - tel. 0736374556 fax 0736375256 - amministrazione@lacanosaagricola.it - www.lacanosaagricola.it - Responsabili della produzione: Riccardo Reina (Titolare), Emidio Felicetti e Carlo Ferrini (Enologi), Cesare Cavallini (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 2005 - Vini prodotti: 8 - M : 120.000 - Ettari: 25 - Uve/vini acquistati: 15% delle uve - M : sì - C : sì - A : no

IL MIGLIOR VINO

Muse' 2009 **86**

Consistenza: 32 - Equilibrio: 27 - Integrità: 27



Sensazioni: show di sweetness e ripeness al palato, gran morbidezza, gran classe, sovratannicità quasi del tutto ammortizzata dal suo pastoso carico di glicerina. Un mix frutto spezie allora, di profondità e di potenza perduta. Violaio nerastro al colore, il suo profumo va profondamente inalato per essere in dolcezza sondato. L'ultimo segmento, ammortizzato il suo grado, il suo tannino permeato, il più balsamico e suadente donando un cassis vanigliato. Tale e di favolosa potenza di polpa il palato. Un vino capace di persistere lunghissimo, e di insistere maestosamente tramoso.

il suo profumo va profondamente inalato per essere in dolcezza sondato. L'ultimo segmento, ammortizzato il suo grado, il suo tannino permeato, il più balsamico e suadente donando un cassis vanigliato. Tale e di favolosa potenza di polpa il palato. Un vino capace di persistere lunghissimo, e di insistere maestosamente tramoso.

Informazioni: M - C : 07/07/11 - C - M : 7.200 - C : Montepulciano

GLI ALTRI VINI

NUMMARIA ROSSO PICENO 2009 **IP: 86**

C: 31 - E: 27 - I: 28 - M - M : 13.800 - C : Montepulciano 70%, Sangiovese 30%

SIGNATOR ROSSO PICENO 2009 **IP: 84**

C: 31 - E: 27 - I: 26 - M - M : 13.800 - C : Sangiovese 50%, Montepulciano 50%

BRUT ROSÈ LA CANOSA **IP: 84**

C: 29 - E: 28 - I: 27 - M - M : 5.000 - C : Sangiovese

NULLIUS 2009 **IP: 83**

C: 31 - E: 27 - I: 25 - M - M : 7.200 - C : Sangiovese

BRUT LA CANOSA **IP: 83**

C: 28 - E: 27 - I: 28 - M - M : 10.000 - C : Passerina

PEKÒ 2010 **IP: 83**

C: 27 - E: 28 - I: 28 - M - M : 7.200 - C : Pecorino

PASSERINA SERVATOR 2010 **IP: 81**

C: 27 - E: 27 - I: 27 - M - M : 12.000 - C : Passerina

Commento Conclusivo

Bianchi di bel turgore e ben morbidi al gusto tanto il Pekò 2010 quanto la Passerina Servator 2010. Poi polpa fittamente cremosa da due spumanti di non comune levatura. Il denso Brut Rosè La Canosa, l'avvolgente e nitido Brut La Canosa. Quindi la carnosità speziata e avvolgente del Nummaria Rosso Piceno 2009, vino di virtuosa enologia esecutiva. Il più virtuoso il più sontuoso, il Muse' 2009, rosso di concentrazione maestosa, di stupenda potenza e persistenza espressiva. Notevole il pregio del bicchiere La Canosa, complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

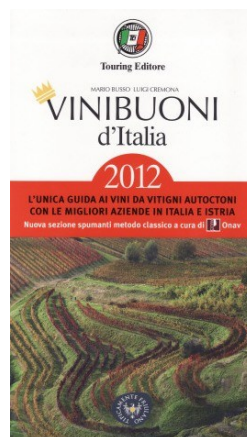
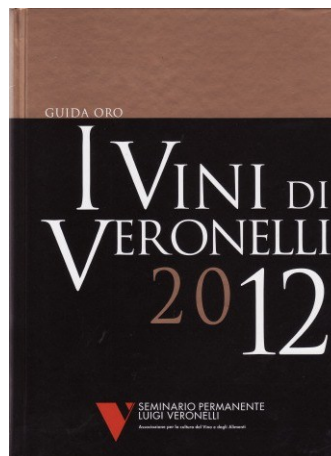
IP complessivo: 83,75 (-0,74%); QQT: 6,32
Indici complessivi: C: 29,5 - E: 27,25 - I: 27



La Canosa è un ambizioso progetto avviato nel 2005 dell'Illva di Saronno: ai piedi del Monte Ascensione, in una sorta di altipiano di grande bellezza e integrità naturalistica ma anche vergine di viticoltura di qualità, si è costruito un'imponente cantina e messo a dimora 28 ettari di vigneto, perlopiù dedicato alle varietà locali. Nonostante il cambio dello staff tecnico e l'entrata a regime di buona parte dei vigneti, i vini stentano a decollare. Pur buoni e ben vinificati, faticano a trovare quella personalità, quella caratterizzazione, che dovrebbe esser la loro principale cifra espressiva.

Una buona prova è stata fornita dal Signator '09: note d'inchiostro e marasca, con l'ossigenazione fa giungere al naso delicati ricordi d'erbe aromatiche; bocca elegante, arrotondata ma non arresa, con un bel frutto in chiusura. Più maturo il Musè '09, da uve montepulciano, nei rimandi alla china e al cioccolato svolti in un sorso denso e asciutto, d'avvertita alcolicità. Nullius '09 è un Sangiovese dall'evidente vegetalità al naso, che vira verso note di radici e bastoncino di liquirizia; in bocca è snello, ha reattività, ma nel finale tende a perdersi e riemerge prepotente il tocco della barrique. Infine evidenziamo la grinta agrumata del Servator '10, una Passerina dalla struttura sottile e nervosa.

● Musè '09	4.5
● Rosso Piceno Signator '09	4.4
○ Servator '10	4.4
○ Brut	4
● Nullius '09	5
○ Rosé Brut	4
● Musè '08	5



ROTELLA (Ascoli Piceno) *Uscita autostradale: Grottammare (A14)*
La Canosa
 63071, contrada San Pietro 6; tel. 0736/374556, fax 0736/375256; info@lacasosaagricola.it
 Proprietario: Riccardo Reina. Enologo: Emidio Felicetti e Carlo Ferrini, anche agronomi. *Ettari vitati totali: 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.

<i>a doc</i>		
★★	Rosso Piceno Signator, †2009 (†13.800 € A)	2009 (G.B./D.T.) 87
★★★	Rosso Piceno Superiore Nummaria, †2009 (†13.800 € B)	2009 (D.T.) 90
<i>a igt</i>		
★★★	Musè Marche Rosso, †2008 e 2009 (†7.200 € C) †montepulciano	2009 (G.B./D.T.) 92
★★★	Nullius Marche Rosso, †2009 (†7.200 € C) †sangiovese	2009 (G.B.) 91
★★	Pekò Marche Bianco, †2010 (†7.200 € A) †pecorino	2010 (G.B.) 87
★	Servator Marche Passerina, †2010 (†12.000 € A)	2010 (G.B.) 85
<i>da tavola</i>		
★	Passerina Brut, †2009 (†10.000 € C)	

La Canosa

Contrada San Pietro, 6 - 63071 Rotella (AP)

Tel. 0736 374556 - Fax 0736 375256

info@lacasosaagricola.it - www.lacasosaagricola.it

Un Sangiovese puro e di classe: bello, caldo, intenso, dritto, serio, di buona spina acida. Un vino coi fiocchi insomma, e non l'unico di un'azienda a un soffio dal diritto alla scheda: che centrerà di certo, proseguendo così.

Marche Igt Rosso Nullius 2009

La Canosa

Loc. Castel di Croce - C.da S. Pietro 6
 63030 Rotella (Ascoli Piceno)
 tel. 0736.374556 fax 0736.375256
 e-mail: info@lacasosaagricola.it

ROSSO PICENO SUPERIORE NUMMARIA 2009

4.4 16/20 bt 14000 €8/10

pulito, speziato, sanguigno, caldo, non complesso ma nemmeno banale, succoso e di una certa naturalezza nello sviluppo gustativo

NULLIUS 2009

4.5 15.5/20 sangiovese bt 7000 €13/15

MUSÈ 2009

4.4 15/20 montepulciano bt 7000 €13/15

PEKÒ 2010

4.4 15/20 pecorino bt 7000 €7/9