



CANNETO



LA STORIA

A metà degli anni '70, alcuni amici del vino di Zurigo, iniziarono ad importare regolarmente il "vino da tavola" di Montepulciano. Con il tempo, la cerchia degli estimatori si allargò e sorse il desiderio di una propria azienda vinicola. Nel 1987 giunse il momento: a Montepulciano era in vendita un'azienda, l'entusiasmo per il Vino Nobile e il progetto a lungo termine convinsero il proprietario a vendere il suo podere a Canneto AG di Zurigo che, come casa madre, rilevò l'Azienda Agricola Canneto.

LA TENUTA

La tenuta di Canneto si estende sul pendio occidentale di Montepulciano, nei pressi della stupenda chiesa di San Biagio ed ha alle spalle una lunga tradizione vitivinicola. Il podere misura 48 ettari, 30 dei quali sono coltivati a vigneto, 16 di questi ettari sono riservati alla produzione del Vino Nobile. Le viti sorgono su terreno marnoso frammisto a ghiaia, sito ad un'altitudine tra 350 e 400 m sul mare. I vigneti sono principalmente orientati verso sud e la coltivazione è a cordone orizzontale speronato. La natura del terreno e il microclima sono le condizioni più preziose per la perfetta maturazione delle uve. Ulteriori 4 ettari sono riservati agli olivi per la produzione dell'Olio Extravergine d'Oliva D.O.P. Terre di Siena. Dall'annata 2017 l'intera produzione di Canneto (è certificata biologica).















LA CANTINA

La cantina e tutte le aree dedite alla vinificazione sono state recentemente ristrutturate, questo perché gran parte degli utili aziendali vengono costantemente reinvestiti per migliorare sempre di più le potenzialità e le qualità aziendali. La raccolta, effettuata con una accurata scelta delle uve, una vinificazione oculata, la scelta del sito dei vigneti, l'imbottigliamento, sono alcuni aspetti ai quali viene dedicata la massima cura e attenzione. A Canneto la produzione verte prevalentemente sul Vino Nobile di Montepulciano, un vino con alle spalle una grande tradizione, che ha saputo negli ultimi anni elevarsi nella qualità fino a riscuotere un crescente successo internazionale.





NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE AFFINAMENTO
 Rosso di Montepulciano 	Rosso di Montepulciano DOC	80% Sangiovese 20% Merlot	14%	Fermentazione in vasche di acciai inox con l'ausilio di lieviti selezionati. Maturazione in tini di acciaio per 6 mesi, l'affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.
 Nobile di Montepulciano 	Nobile di Montepulciano DOCG	Sangiovese 90% Merlot 5% Cabernet 5%	14%	Fermentazione in vasche di acciaio inox con l'ausilio di lieviti selezionati. Maturazione in piccole botti in rovere di slavonia ed in parte in fusti di rovere francese da 5 Hl per un totale di 16 mesi , quindi in tini di acciaio e 6 mesi in bottiglia.
 Nobile di Montepulciano Riserva	Nobile di Montepulciano Riserva DOCG	Sangiovese 95% Merlot 2.5% Cabernet 2,5%	14,5%	Fermentazione in vasche di acciaio con l'ausilio di lieviti selezionati. Maturazione in fusti di rovere francese da 5 Hl per 18 mesi, 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30-40 Hl, alcuni mesi in tini di acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia.
 Nobile di Montepulciano Casina di Doro 	Nobile di Montepulciano DOCG	Sangiovese 100%	14%	Fermentazione in vasche di acciaio con l'ausilio di lieviti selezionati. Maturazione in fusti di rovere francese da 5 Hl per 18 mesi, 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30-40 Hl, alcuni mesi in tini di acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia.
 Filippone	Toscana Rosso IGT	Merlot 50%, Sangiovese 50%	14,5%	Fermentazione in vasche di acciaio con l'ausilio di lieviti selezionati. Maturazione in Tonneaux di rovere francese per 24 mesi; quindi 6 mesi in tino di acciaio e 6 mesi di affinamento in bottiglia.
 Calamus 	Toscana Bianco IGT	Sauvignon 30% Malvasia 20% Riesling 15% Traminer 15% Petit Manseng 20%	13,5%	Vinificazione in bianco a temperatura controllata di 16° C Affinamento in acciaio per 6 mesi
 Il Muffato 	Toscana IGT	Malvasia 40% Riesling 20% Traminer 20% Petit Manseng 20%	15%	Le uve sono raccolte a dicembre, una volta ricoperte di muffa grigia. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Affinamento in tonneaux di rovere da 5hl per 18 mesi e poi in bottiglia per almeno 6 mesi.