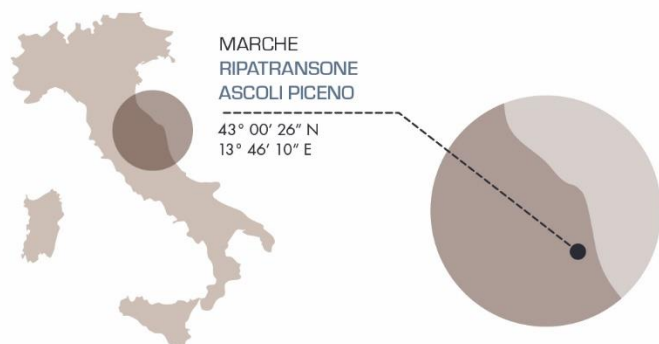


LE CANIETTE

RIPATRANSONE / MARCHE



MARCHE
RIPATRANSONE
ASCOLI PICENO

43° 00' 26" N
13° 46' 10" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1897



VITIGNI
PECORINO / PASSERINA /
MONTEPULCIANO
SANGIOVESE / GRENACHE



ESTENSIONE
TERRITORIO
16 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
140.000

LUCREZIA



DENOMINAZIONE

IGT Marche Passerina

VITIGNO

100% Passerina

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

ZONA DI PRODUZIONE

Ripatransone, Contrada Paggiolle, tra i 280 e i 400 metri.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TIPOLOGIA TERRENO

Terreno misto sciolto con presenza di calcare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione con selezione e raccolta in bins con stoccaggio in celle frigorifere dai 5 ai 10 giorni a 0°C, diraspatura spremitura molto soffice in assenza di ossigeno, resa di circa il 50% con resa dei mosti statica, inoculo dei lieviti selezionati, fermentazione a temperatura controllata di circa 15°C per circa 30 giorni. Affinamento e batonnage in acciaio per 2/3 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso emerge un bouquet di fiori d'acacia, pesca gialla, pera, agrumi con un tocco minerale. In bocca è fresco, sapido, morbido e ben equilibrato.

ABBINAMENTI

Ideale con aperitivi, piatti di pesce e carni bianche; piatti profumati e strutturati

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it