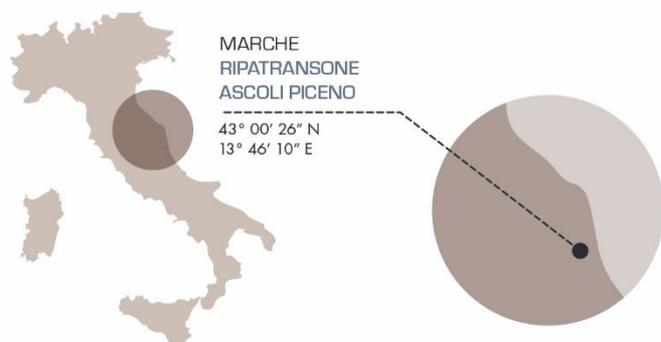


LE CANIETTE

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.

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

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.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it