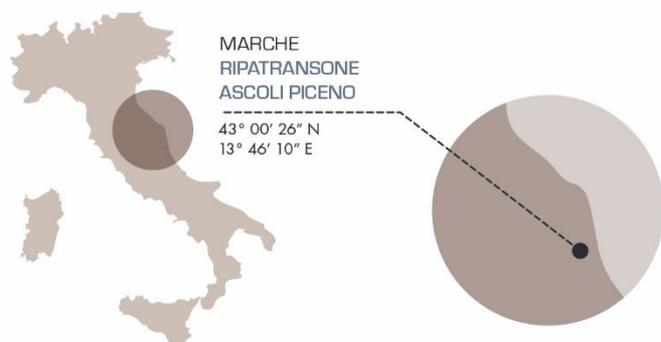


LE CANIETTE

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

DENOMINAZIONE

DOCG Offida Pecorino

VITIGNO

100% Pecorino

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

ZONA DI PRODUZIONE

Ripatransone, Contrada
Canali, tra i 280 e i 300 metri.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TIPOLOGIA TERRENO

Terreno misto sciolto con
presenza di calcare.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino brillante screziato d'oro. Al naso ha un'intrigante bouquet di camomilla, fieno, burro, macedonia, nocciola e pietra focaia. Di profonda mineralità al palato, con variegatura agrumata.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento a piatti di pesce elaborati, carni bianche e formaggi non molto stagionati. In generale predilige piatti saporiti e strutturati.

IOSONOGAIA



Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it