

Le Caniette

# IO SONO GAIA NON SONO LUCREZIA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Offida Pecorino

**Zona produttiva** Ripatransone (AP), Contrada Canali, a 400 metri d'altezza.

**Vitigno** 100% Pecorino

**Tipologia del terreno** Terreno misto sciolto con presenza di calcare.

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione** Selezione e raccolta in bins con stoccaggio in celle frigorifere dai 5 ai 10 giorni a 0°C, diraspatura e spremitura molto soffice in assenza di ossigeno, per una resa di circa il 50% con pulizia dei mosti statica. Inoculo dei lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata di circa 15°C per circa 30 giorni.

**Affinamento** 12 mesi in barrique 1/3 nuove, 1/3 di primo passaggio e 1/3 di secondo passaggio. Imbottigliamento nell'anno successivo alla vendemmia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino brillante screziato d'oro.

**Profumo** Al naso ha un'intrigante bouquet di camomilla, fieno, burro, macedonia, nocciola e pietra focaia.

**Sapore** 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.

**Temperatura di servizio** 12° C



RIPATRANSONE / MARCHE



ANNO DI FONDAZIONE | 1897

ENOLOGO | GIOVANNI VAGNONI

VITIGNI | PECORINO, PASSERINA,  
MONTEPULCIANO, SANGIOVESE, GRENACHE

