

Le Caniette

LUCREZIA

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Marche Passerina

Zona produttiva Ripatransone (AP), Contrada Piaggiole, tra i 280 e i 400 metri d'altezza.

Vitigno 100% Passerina

Tipologia del terreno Terreno misto sciolto con presenza di calcare.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione 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 Affinamento e batonnage in acciaio per 2/3 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

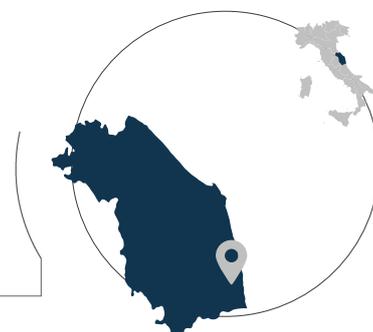
Colore Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo Al naso emerge un bouquet di fiori d'acacia, pesca gialla, pera, agrumi con un tocco minerale.

Sapore In bocca è fresco, sapido, morbido e ben equilibrato.

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

Temperatura di servizio 12° C



RIPATRANSONE / MARCHE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1897

 ENOLOGO | GIOVANNI VAGNONI

 VITIGNI | PECORINO, PASSERINA,
MONTEPULCIANO, SANGIOVESE, GRENACHE

