

Le Caniette

SINOPIA SPUMANTE

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Marche

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

Vitigno 100% Montepulciano

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 pulizia dei mosti statica, inoculo dei lieviti selezionati, fermentazione a temperatura controllata di circa 15°C per circa 30 giorni. Presa di spuma con Charmat lungo per circa 12 mesi di cui 2 di rifermentazione. Imbottigliato a bassa temperatura.

NOTE ORGANOLETTICHE

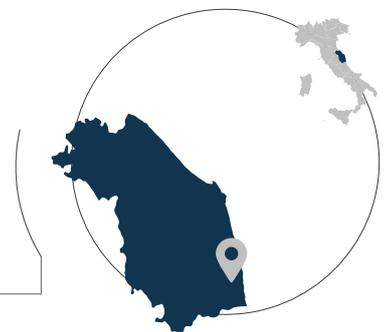
Colore Colore rosa topazio con perlage sottile e persistente

Profumo Al naso è fruttato, floreale e intenso.

Sapore Il sorso è intenso, sapido e persistente.

Abbinamenti Perfetto per aperitivi, piatti di pesce e carni bianche; piatti profumati e strutturati.

Temperatura di servizio 5° C



RIPATRANSONE / MARCHE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1897

 ENOLOGO | GIOVANNI VAGNONI

 VITIGNI | PECORINO, PASSERINA,
MONTEPULCIANO, SANGIOVESE, GRENACHE

