

Le Caniette

SINOPIA

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Marche Rosato

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

Vitigno 80% Montepulciano, 20% Grenache

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.

Affinamento Affinamento in barrique per 3/4 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

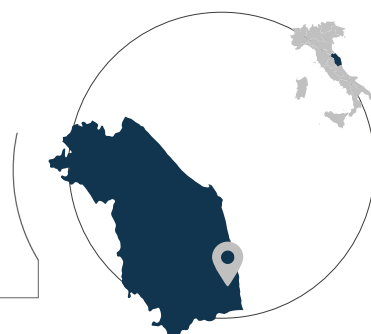
Colore Colore rosa tenue.

Profumo Al naso è fruttato e floreale.

Sapore Il palato è intenso, sapido e persistente.

Abbinamenti Perfetto per 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

