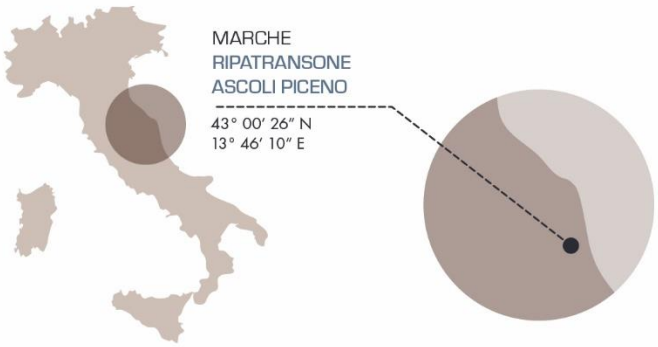
LE CANIETTE

RIPATRANSONE / MARCHE

LUCREZIA



1897 ANNO DI FONDAZIONE
1897

VITIGNI
PECORINO / PASSERINA / MONTEPULCIANO
SANGIOVESE / GRENACHE

ESTENSIONE TERRITORIO
16 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
140.000

DENOMINAZIONE
IGT Marche Passerina

VITIGNO
100% Passerina

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12°C

ZONA DI PRODUZIONE
Ripatransone, Contrada Paggiole, tra i 280 e i 400 metri.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

TIPOLOGIA TERRENO
Terreno misto sciolto con presenza di calcare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
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 e batonnage in acciaio per 2/3 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso emerge un bouquet di fiori d'acacia, pesca gialla, pera, agrumi con un tocco minerale. In bocca è fresco, sapido, morbido e ben equilibrato.

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

Visconti 43 S.p.a.
Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)039 9194365
visconti43.it
info@visconti43.it