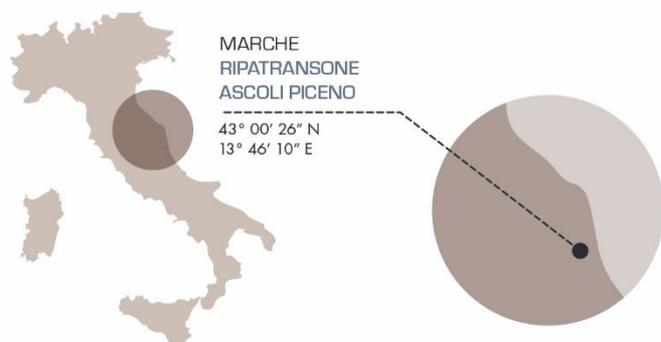


LE CANIETTE

RIPATRANSONE / MARCHE



MARCHE
RIPATRANSONE
ASCOLI PICENO

43° 00' 26" N
13° 46' 10" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1897



VITIGNI
PECORINO / PASSERINA /
MONTEPULCIANO
SANGIOVESE / GRENACHE



ESTENSIONE
TERRITORIO
16 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
140.000

DENOMINAZIONE

DOC Piceno Superiore

VITIGNO

70% Montepulciano,
30% Sangiovese

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18/20°C

ZONA DI PRODUZIONE

Ripatransone, Contrada
Paggiolo, tra i 280 e i 380
metri.

TIPOLOGIA TERRENO

Terreno misto sciolto con
presenza di calcare.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano note di frutti rossi e di sottobosco maturi che si evolvono in sentori di spezie calde e morbide. Il palato è intenso, persistente, giustamente tannico, con netti richiami olfattivi.

ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a piatti molto saporiti, arrostiti di carni rosse, cacciagione.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione dai 6 ai 9
giorni in acciaio.
Affinamento e
malolattica in barrique
dai 20 ai 24 mesi. 1
anno di riposo in
acciaio. Minimo 3 mesi
di affinamento in
bottiglia.

MORELLONE



Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it