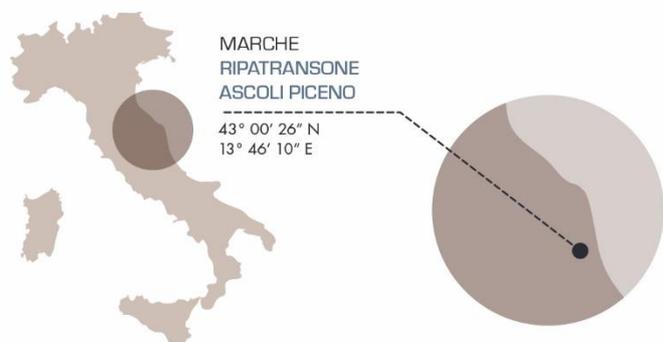


LE CANIETTE
RIPATRANSONE / MARCHE



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

SINOPIA SPUMANTE



DENOMINAZIONE

VSQ

VITIGNO

100% Montepulciano

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5°C

ZONA DI PRODUZIONE

Ripatransone, Contrada Piaggiole, tra i 280 e i 400 metri.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TIPOLOGIA TERRENO

Terreno misto sciolto con presenza di calcare.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosa topazio con perlage sottile e persistente. AL naso è fruttato, floreale e intenso. Il sorso è intenso, sapido e persistente.

ABBINAMENTI

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

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 pulizia dei mosti statica, inoculo dei lieviti selezionati, fermentazione a temperatura controllata di circa 15°C per circa 30 giorni. Presa di spuma charmat lungo per circa 8 mesi di cui 2 di rifermentazione. Imbottigliato a bassa temperatura.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it