

LE CANIETTE RIPATRANSONE / MARCHE

SINOPIA





DENOMINAZIONE

IGP Marche Rosato

VITIGNO

80% Montepulciano 20% Grenache

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°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.

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. Affinamento e batonnage in acciaio per 2/3 mesi.

LE CANIETTE

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosa tenue con un odore fruttato e floreale intenso. Al palato è intenso, sapido e persistente.

ABBINAMENTI

Perfetto per 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