



# LE CANIETTE

UN'AZIENDA UNO STILE

**VITIGNI:** 100% Pecorino

**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:** 12 mesi in barrique 1/3 nuove 1/3 secondo passaggio 1/3 terzo passaggio. imbottigliamento nell'anno successivo alla vendemmia

**ZONA:** Ripatransone, Contrada Canali particelle catasto F 25(106 -108-314-259) terreno misto sciolto con presenza di calcare 400 mt. altitudine

**ALLEVAMENTO:** 4000 ceppi con potatura guyot

**RESA UVA/ETTARO:** 80 quintali

**CARATTERISTICHE**

**ORGANOLETTICHE:**

Colore | Paglierino carico  
Odore | Fruttato con note di frutta tropicale e spezie  
Gusto | Intenso, minerale e persistente

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12 gradi

**ABBINAMENTI:** piatti di pesce elaborati, carni bianche e formaggi non molto stagionati, comunque piatti saporiti e strutturati

**CONTENUTO IN ALCOL:** 13.50%

**CONTENUTO IN ZUCCHERI:** 2.6 gr/Lt

**CONTENUTO IN ACIDO:** 8.0 gr/Lt

**CONFEZIONE:** 6 bottiglie in cartone serigrafato,

**GRAPES:** 100% Pecorino

**WINEMAKER NOTES:** grapes are picked and collected into bins, stocked into a cold room at 0°C (32°F) for 5 -10 days, de-stemmed and gently crushed without oxygen. After static clarification, the yield is about 50%. Selected yeasts are inoculated; fermentation takes place at a regulated temperature of 15°C (59°F) for 30 days

**FINING:** 12 month aging in oak barrels (1/3 are new, 1/3 used once, 1/3 used twice). Bottled a year after harvest

**PRODUCTION AREA:** Ripatransone, Contrada Canali Land lots F 25 (106-108-314-259). Sandy soil with limestone presence from 400m

**WINE TRAINING SYSTEM:** 4000 vines, Guyot pruning system

**YIELD:** 80 hl/ha (5.9 ton/acre)

**TASTING**

**NOTES:**

Color | Deep golden straw  
Aroma | Fruity, scents of tropical fruit and spices  
Palate | Strong, mineral-rich and persistent

**SERVING TEMPERATURE:** 12 °C (53.6°F)

**FOOD PAIRING:** rich fish courses, white meat and soft cheese. Any flavorful, rich dish will work

**ABV:** 13.50%

**RESIDUAL SUGAR:** 2.6 g/L

**T.A.:** 8.0 g/L

**PACKAGING:** 6-bottle cardboard wine box



# IOSONO GAIA

non sono Lucrezia

OFFIDA PECORINO D.O.C.G.

(riserva / selection)

Azienda Agricola Le Caniette di Vagnoni G&L s.s. | C.da canali, 23 - 63065 - Ripatransone

Tel: 0735.9200 | Fax: 0735.91028 | Email: info@lecaniette.it | P.I. 01709870446

