



LE CANIETTE

UN'AZIENDA UNO STILE

VITIGNI: 100% Passerina

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: affinamento e batonnage in acciaio per 2/3 mesi

ZONA: Ripatransone, Contrada Piaggiole
Particelle catasto F 11 (80-62-63-167) F 12 (170)
Terreno misto sciolto con presenza di calcare dai 280 ai 400 mt. altitudine

ALLEVAMENTO: 4000 ceppi con potatura guyot

RESA UVA/ETTARO: 90/100 quintali

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE:

Colore | Paglierino
Odore | Fruttato e intenso
Gusto | Intenso, sapido e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 gradi

ABBINAMENTI: aperitivi, piatti di pesce e carni bianche

CONTENUTO IN ALCOOL: 12.50%

CONTENUTO IN ZUCCHERI: 2.5 gr/lt

CONTENUTO IN ACIDO: 6.8 gr/lt

CONFEZIONE: 6 bottiglie in cartone serigrafata, in posizione verticale.

GRAPES: 100% Passerina

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: 2-3 month refining and stirring on the lees in stainless steel

PRODUCTION AREA: Ripatransone, Contrada Piaggiole - Land lots F 11 (80-62-63-167) F 12 (170)
Sandy soil with limestone presence between 280 and 400m

WINE TRAINING SYSTEM: 4000 vines, Guyot pruning system

YIELD: 90-100 hl/ha (6.6-7.4 ton/acre)

TASTING

NOTES:

Color | Straw
Aroma | Strong and fruity
Palate | Strong, tasty and persistent

SERVING TEMPERATURE: 12°C (53.6°F)

FOOD PAIRING: pairs well with appetizer, seafood and white meat

ABV: 12.50%

RESIDUAL SUGAR: 2.5 gr/lt

T.A.: 6.8 gr/lt

PACKAGING: 6-bottle cardboard wine box, with bottles placed vertically



LUCREZIA

MARCHE PASSERINA I.G.P.

(selezione / selection)