



LE CANIETTE
VIGNAIOLI DA QUATTRO GENERAZIONI

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



I O S O N O G A I A
n o n s o n o L u e r e z i a
OFFIDA PECORINO D.O.C.G.
(riserva / selection)