



**LE CANIETTE**

UN'AZIENDA UNO STILE

**VINO SPUMANTE DI QUALITÀ  
METODO CHARMAT LUNGO EXTRA BRUT**

**VITIGNI:** 100% Montepulciano

**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.

Presenza di spuma charmat lungo per circa 8 mesi di cui 2 di rifermentazione. Imbottigliato a bassa temperatura

**ZONA:** Ripatransone, Contrada Piaggiole particelle catasto F 11(80-62-63-167) F12 (170) terreno misto sciolto con presenza di calcare dai 280 ai 400mt. altitudine

**ALLEVAMENTO:** 4000/5000 ceppi con potatura guyot

**RESA UVA/ETTARO:** 90/100 quintali

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE:**

Colore | rosa topazio con perlage sottile e persistente

Odore | fruttato e floreale, intenso

Gusto | intenso, sapido e persistente

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
5 gradi

**ABBINAMENTI:**  
Aperitivi, piatti di pesce e carni bianche, piatti profumati e strutturati

**CONTENUTO IN ALCOL:** 12.50%

**CONTENUTO IN ZUCCHERI:** 5 gr/lt

**CONTENUTO IN ACIDO:** 7,5 gr/lt

**CONFEZIONE:** 6 bottiglie in cartone serigrafata.

**PERCENTAGE:** 100% Montepulciano

**WINE MAKING:** aging with the selection and harvesting in bins and storage in the cold rooms from 5 to 10 days at a temperature of 0°C, the destemming and very light squeezing of the grape in absence of oxygen, yield of about 50% with the elimination of static must, introducing of selected yeasts, fermentation at a controlled temperature of 15°C for approximately 30 days. Long Charmat froth for about 8 months, 2 of which are refermented. Bottled at low temperature

**PRODUCTION AREA:** Ripatransone, Contrada Piaggiole

Land registry unit F11 (60-62-63-167) F12 (170) mixed loose soil with the presence of limestone from 280 to 400 mt. above sea level

**CULTIVATION:** 4000/5000 stubs by guyot pruning

**GRAPE YIELD/HECTARE:** 9000/10000 kgs.

**ORGANOLEPTIC  
CHARACTERISTICS:**

Color | pink topaz with a subtle and persistent perlage

Smell | fruity and intense floral

Taste | intense, savoury and persistent

**SERVING TEMPERATURE:**  
5 degrees

**BEST SERVED WITH:** Aperitifs, seafood and white meat dishes

Aromatic and elaborate dishes work

**CONTENT ALCOHOL:** 12.50%

**SUGAR CONTENT:** 5 gr/lt

**WINE ACID CONTENT:** 7,5 gr/lt

**PACKAGING:** 6 bottles in a serigraphed carton box



**SINOPIA**  
SPUMANTE

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