



LE CANIETTE
VIGNAIOLI DA QUATTRO GENERAZIONI

VITIGNI: 80% Montepulciano
20% Grenache

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) 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: Odore | rosa tenue
Odore | fruttato e floreale, intenso
Gusto | intenso, sapido e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 gradi

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

CONTENUTO IN ALCOOL: 13.00%

CONTENUTO IN ZUCCHERI: 1 gr/lt

CONTENUTO IN ACIDO: 6.5 gr/lt

CONFEZIONE:
6 bottiglie in cartone serigrafata.

GRAPES: 100% Montepulciano
20% Grenache

WINEMAKER NOTES: 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

AGING: aging and batonnage in a stainless steel barrel for 2/3 months

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.

**TASTING
NOTES:**

Colour | limpid pink
Smell | fruity and intense floral
Taste | intense, savoury and persistent

SERVING TEMPERATURE: 12 °C (53.6°F)

BEST SERVED WITH: Aperitifs, seafood and white meat dishes
Aromatic and elaborate dishes work

ABV: 13.00%

RESIDUAL SUGAR: 1 g/L

T.A.: 6.5 g/L

PACKAGES:
6 bottles in a serigraphed carton box



SINOPIA

MARCHE ROSATO IGP