



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: affinamento e batonnage in acciaio per 7 mesi, imbottigliato sui propri lieviti

ZONA: Ripatransone, Contrada Canali
Particelle catasto F 25 (259-314-105-315-261)
Terreno misto sciolto con presenza di calcare dai 400 mt. altitudine

ALLEVAMENTO: 5000 ceppi
con potatura guyot

RESA UVA/ETTARO: 90 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; piatti profumati e strutturati

CONTENUTO IN ALCOOL: 13.00%

CONTENUTO IN ZUCCHERI: 2.5 gr/lt

CONTENUTO IN ACIDO: 8 gr/lt

CONFEZIONE: 6 bottiglie in cartone serigrafata

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: 7 months aging and stirring on the lees in stainless steel, bottling on lees

PRODUCTION AREA: Ripatransone, Contrada Canali - Land lots F 25 (259-314-105-315-261)
Sandy soil with limestone presence from 400m

WINE TRAINING SYSTEM:

5000 vines, Guyot pruning system

YELD: 90 hl/ha (6.6 ton/acre)

TASTING

NOTES:

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

SERVING TEMPERATURE: 12 °C (53.6°F)

FOOD PAIRING: it pairs well with appetizer, seafood, white meat, flavorful and rich dishes

ABV: 13.00%

RESIDUAL SUGAR: 2.5 gr/lt

T.A.: 8 gr/lt

PACKAGING: 6-bottle cardboard wine box



VERONICA

OFFIDA PECORINO D.O.C.G.

(selezione / 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

