

La Canosa

Contrada San Pietro, 6 – 63071 Rotella (AP)
tel +39 0736 374556
www.lacanosaaagricola.it ● amministrazione@lacanosaaagricola.it

PASSERINA EXTRA DRY

Bianco Metodo Martinotti

Passerina 100%
Alc. 12 - €11 - Bt. 3.000

Pagliarino lucente, bollicine numerose. Dolci sensazioni che esprimono rosa gialla, acacia e camomilla, albicocca e pesca gialla. Accenni fragranti di biscotto sfumano verso note di maggiorana. In bocca è fresco, un po' irruente, esaltato dalla pungolante spuma. Sui lieviti per 3 mesi. ■ OLIVE ALL'ASCOLANA

Sparkling white Martinotti Method

100% Passerina
Alcohol 12% - €11 - Btls. 3,000

Bright straw yellow hue, numerous bubbles. Sweet sensations of yellow rose, acacia and chamomile, apricot and yellow peach. Fragrant hints of biscuit fade into notes of marjoram. In the mouth, it is fresh, a little impetuous, enhanced by a pungent foam. On yeasts for 3 months. ■ OLIVE ALL'ASCOLANA

370

CANOSO DRY

Rosso Metodo Martinotti

Sangiovese 100%
Alc. 12 - €11 - Bt. 2.000

Veste rubino, luccicante e persistente il perlage. Nuance lievemente vinose in apertura che sfumano verso rosa e viola. Il frutto percepito è del melograno, con tenui sbuffi di alloro. Il palato è fresco, con una leggera astringenza esaltata dalle fini bollicine. Sosta sui lieviti per 3 mesi. ■ POMODORINI CONFIT

Sparkling red Martinotti Method

100% Sangiovese
Alcohol 12% - €11 - Btls. 2,000

Ruby hue, sparkling and persistent perlage. Slightly vinous nuances at first, that fade into rose and viola. The perceived fruity recalls of pomegranate, with soft puffs of laurel. The palate is fresh, with a slight astringency enhanced by fine bubbles. On yeasts for 3 months. ■ POMODORINI CONFIT