



T E R R E
MONTE SCHIAVO

RUVIANO

Verdicchio dei Castelli di Jesi
D.O.C. Classico
vino biologico



Zona geografica di produzione:

Vigneti di proprietà nei comuni di Maiolati Spontini, Montecarotto, Poggio S. Marcello, Rosora

Sistema di Allevamento:

Guyot

Vitigni:

Verdicchio 100%

Vendemmia:

Manuale nel mese di Settembre

Resa:

110 quintali per ettaro

Vinificazione:

In bianco a temperatura controllata

Geographic area:

Private vineyards in the communes of Maiolati Spontini, Montecarotto, Poggio S. Marcello, Rosora.

Cultivation system:

Guyot

Vines:

Verdicchio 100%

Harvest:

Manually, in September

Yield:

11.000 kg per hectare

Winemaking process:

Temperature controlled white wine vinification

Caratteristiche organolettiche

Aspetto:

Cristallino

Colore:

Giallo paglierino

Profumo:

Fragrante con sentori di albicocca appena matura

Sapore:

Intenso e persistente; retrogusto piacevolmente amarognolo con riconoscimento della mandorla amara

Characteristics

Appearance:

Crystal clear

Colour:

Yellow straw

Bouquet:

Fragrant with hints of freshly ripened apricot

Taste:

Deep and lasting, pleasant, slightly bitter aftertaste reminiscent of bitter almonds



1/3
years