

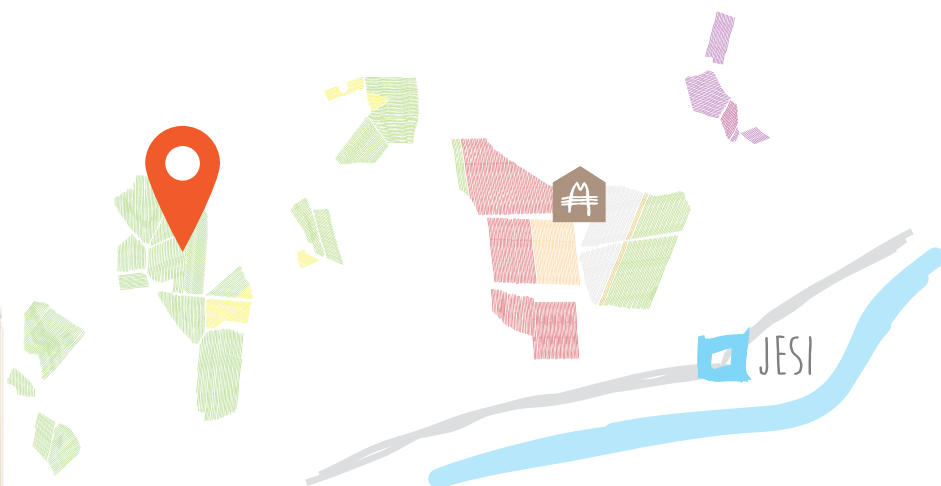


T E R R E
MONTE SCHIAVO



ARCHÈ

Verdicchio dei Castelli di Jesi
D.O.C. Passito



Zona geografica di produzione:

Vigna "Tassanare" nel comune di Rosora

Terreno:

Argilloso con sedimenti fossili marini

Altitudine:

300 mt. s.l.m.

Sistema di Allevamento:

Guyot

Vitigni:

Verdicchio 100%

Vendemmia:

Manuale nella prima decade di Novembre

Resa:

25 quintali per ettaro

Vinificazione:

Fermentazione primaria in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento:

In botti di acacio

Geographic area:

"Tassanare" vineyard in the Rosora commune

Soil:

Clay loam with fossil marine sediments

Altitude:

300 m. a.s.l.

Cultivation System:

Guyot

Vines:

Verdicchio 100%

Harvest:

Manually, first ten days of November

Yield:

2.500 kg per hectare

Winemaking process:

Temperature controlled white wine vinification in stainless steel tanks

Ageing:

In small acacia casks

Caratteristiche organolettiche

Aspetto:

Limpido

Colore:

Oro zecchino

Profumo:

Richiami di frutti squisitamente maturi con delicate note speziate

Sapore:

Di eccellente concentrazione, pieno ed elegante con sentori di miele e frutta candita.

Characteristics

Appearance:

Clear

Colour:

Bright gold

Bouquet:

Reminiscent of perfectly freshly fruit with delicate spicy hints

Taste:

Concentrated, intense and elegant with hints of honey and candied fruit



3/5



years