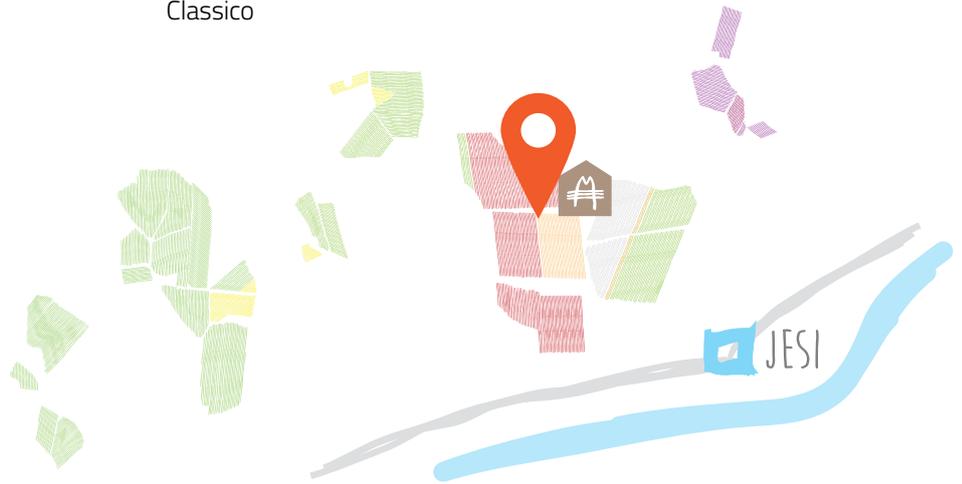




T E R R E
MONTE SCHIAVO

COSTE DEL MOLINO

Verdicchio dei Castelli di Jesi
Denominazione di Origine Controllata
Classico



Zona geografica di produzione:

Vigneto "Coste del Molino" nel comune di Poggio S. Marcello

Terreno:

Freschissimo ed argilloso di media fertilità

Altitudine:

200 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento:

Guyot

Vitigno:

Verdicchio al 100%

Vendemmia:

Manuale, a più passaggi nel mese di Settembre

Resa:

90 quintali per ettaro

Vinificazione:

In bianco a temperatura controllata

Geographic area:

"Coste del Molino" vineyard, commune of Poggio S. Marcello

Soil:

Medium fertility fresh clay

Altitude:

200 m. a.s.l.

Cultivation System:

Guyot

Vines:

Verdicchio 100%

Harvest:

Manually, in September

Yield:

9.000 kg per hectare

Winemaking process:

Temperature controlled white wine vinification

Caratteristiche organolettiche

Aspetto:

Cristallino

Colore:

Giallo paglierino

Profumo:

Fragrante, molto intenso con sentori di ananas e agrumi

Sapore:

Secco, fresco, armonico, elegante, ben strutturato

Characteristics

Appearance:

Crystal clear

Colour:

Straw yellow

Bouquet:

Fragrant, distinct, with hints of pineapple and citrus

Taste:

Dry, fresh, harmonious, elegant, distinct

