



TERRE
MONTE SCHIAVO

PALLIO DI SAN FLORIANO

Verdicchio dei Castelli di Jesi
D.O.C. Classico superiore



Zona geografica di produzione:

Vigna "Fossato" nel comune di Poggio S. Marcello

Terreno:

Freschissimo ed argilloso di discreta fertilità

Altitudine:

200 mt. s.l.m.

Sistema di Allevamento:

Guyot

Vitigni:

Verdicchio 100%

Vendemmia:

Manuale, a più passaggi nel mese di Ottobre

Resa:

70 quintali per ettaro

Vinificazione:

In vasche di acciaio a temperatura controllata. 5 mesi di permanenza sulle fecce fini

Caratteristiche organolettiche

Aspetto:

Cristallino

Colore:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo:

Intenso e persistente con sentori di frutta matura

Sapore:

Molto fine, ricorda la salvia e la mandorla. Rimane a lungo un piacevole gusto in bocca

Geographic area:

"Fossato" 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, with several passes during October

Yield:

7.000 kg per hectare

Winemaking process:

Temperature controlled vinification in stainless steel tanks. 5 months ageing on the lees.

Characteristics

Appearance:

Crystal clear

Colour:

Straw-coloured with greenish-gold highlights

Bouquet:

Intense and long-lasting with hints of ripe fruit

Taste:

Very delicate, reminiscent of sage and almond. Leaves a long-lasting, pleasant aftertaste



10°



3/10+



years