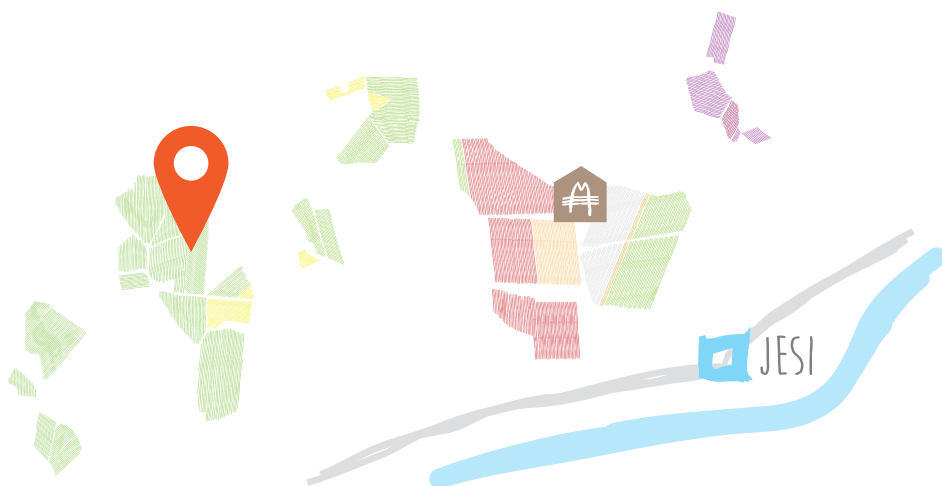




T E R R E
MONTE SCHIAVO

TASSANARE

Verdicchio dei Castelli di Jesi
D.O.C. Spumante Brut



Zona geografica di produzione:

Vigneto "Tassanare" nel comune di Rosora

di Rosora

Terreno:

Argilloso con sedimenti fossili marini

Altitudine:

300 mt. s.l.m.

Sistema di Allevamento:

Guyot

Vitigni:

Verdicchio 90%, Chardonnay 10%

Vendemmia:

Manuale, nei primi giorni di Settembre

Resa:

90 quintali per ettaro

Vinificazione:

In bianco a temperatura controllata

Elaborazione:

In autoclave per la durata di 6 mesi con affinamento finale in bottiglia

Geographic area:

"Tassanare" vineyard, Rosora commune

Soil:

Clay loam with fossil marine sediments

Altitude:

300 m. a.s.l.

Cultivation System:

Guyot

Vines:

Verdicchio 90%, Chardonnay 10%

Harvest:

Manually, early September

Yield:

9.000 kg per hectare

Winemaking process:

Temperature controlled white wine vinification.

Secondary fermentation in pressure controlled vats for 6 months and

final ageing in bottle

Caratteristiche organolettiche

Aspetto:

Cristallino

Colore:

Paglierino tenue

Perlage:

Molto fine e persistente

Profumo:

Avvincente, fruttato con sentori agrumati

Sapore:

Fresco, secco, con sensazioni tipiche del Verdicchio

Characteristics

Appearance:

Crystal clear

Colour:

Light straw-colour

Perlage:

Delicate and consistent

Bouquet:

Tempting, fruity with citrus hints

Taste:

Fresh, dry, with typical Verdicchio taste



1/3



years