

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

AZIENDA LA STAFFA

Via Castellareta
60039 Staffolo (Ancona)
Site internet : vinilastaffa.it

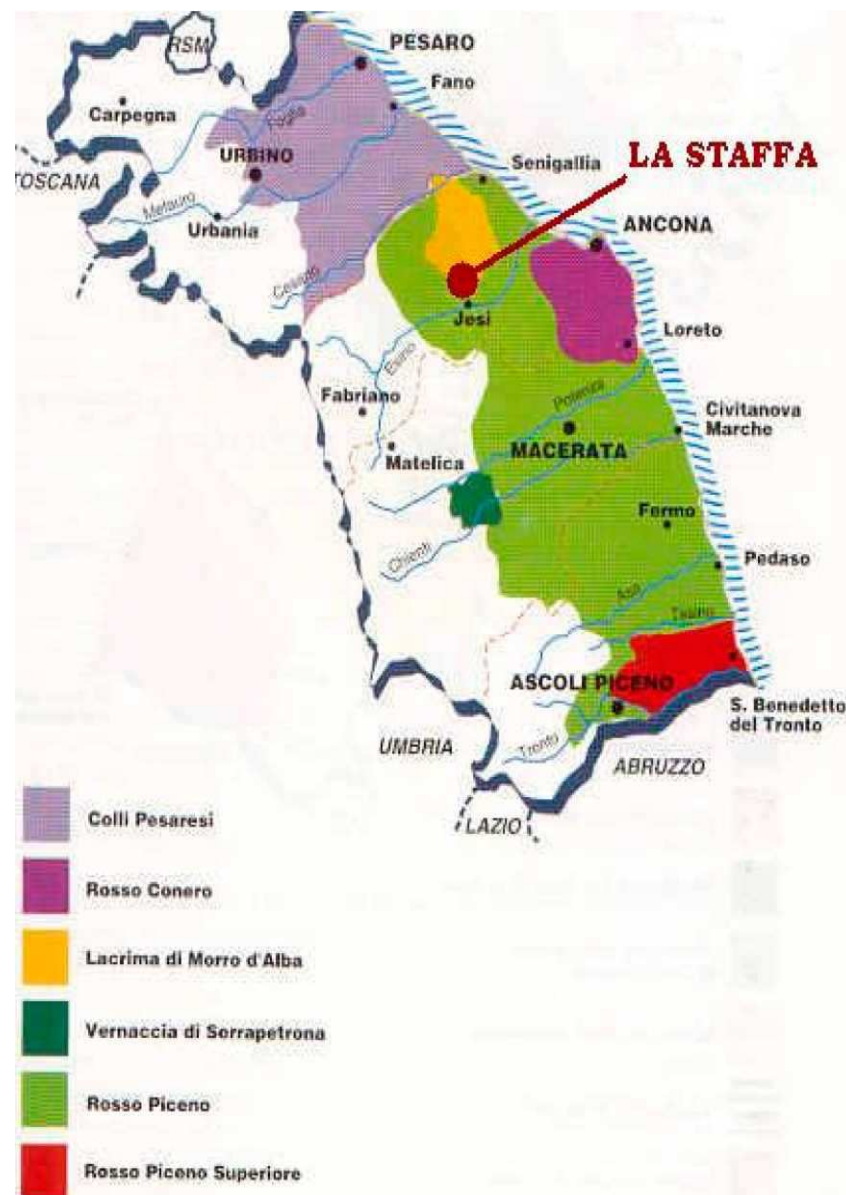


Marches



Dénomination :	VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO CLASSICO DOC
Encépagement :	100% Verdicchio
Nombre bouteilles produites :	15.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	350 M sud est
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox avec levures indigènes
Affinage :	6 mois en cuve inox
Garde :	5 à 6 ans
Dégustation :	Robe paille claire avec reflets dorés, nez caractéristique d'amandes douces avec notes de pommes acidulées et fleurs d'aubépine. En bouche c'est gras et ample avec une superbe matière et une complexité importante. Ce vin est d'une intensité et d'une personnalité surprenante.
Mariage mets-vins :	Sur des poissons goûteux grillés, poêlés ou cuits à la vapeur, sur certains fromages de chèvre.

VIGNOBLE DES MARCHES



PET'NAT

"Mai Sentito"

AZIENDA LA STAFFA

Via Castellareta
60039 Staffolo (Ancona)
Site internet : vinilastaffa.it

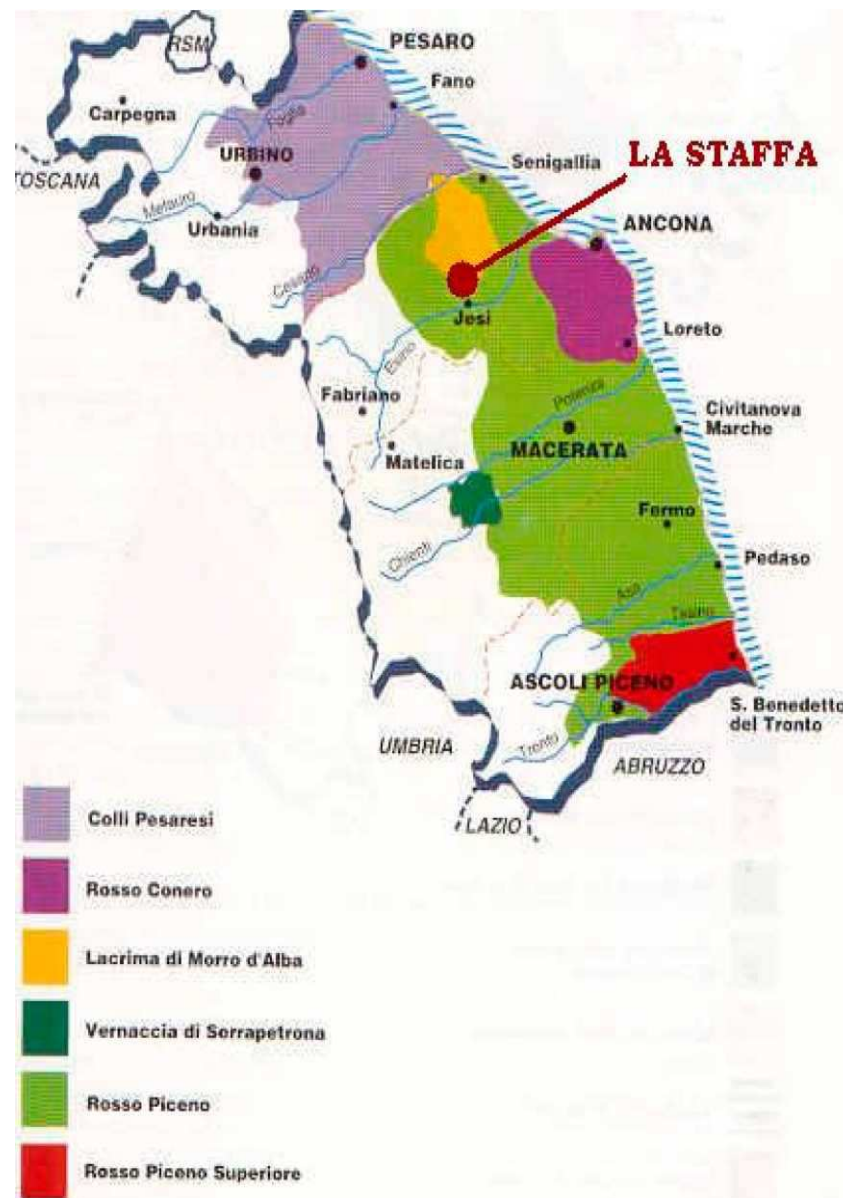


Marches



Dénomination :	FRIZZANTE BIANCO MARCHE IGT
Encépagement :	80% Verdicchio, 10% Malvasia et 10% Trebbiano
Nombre bouteilles produites :	5.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	350 M sud est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Fermentation durant 20 jours, puis contact sur ses lies durant 4 mois afin de préparer la seconde fermentation en bouteille ou le vin restera 6 mois avant sa commercialisation
Affinage :	6 mois en bouteille
Garde :	1 à 2 ans
Dégustation :	Robe jaune assez claire et un peu trouble (non filtré), le nez est intense avec des notes d'amandes et d'anis originales et agréables. La bouche est désaltérante, assez vive avec une légère tonalité de tendresse au palais et une finale persistante
Mariage mets-vins :	Apéritif, entrées de légumes ou poissons crus marinés, peut également accompagner des charcuteries assez grasses

VIGNOBLE DES MARCHES



ROSATO AURORA

AZIENDA LA STAFFA

Via Castellareta
60039 Staffolo(Ancone)
Site internet : vinilastaffa.it



Marches



Dénomination :	ROSATO MARCHE I G T
Encépagement :	100% Montepulciano
Nombre bouteilles produites :	5.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	350 M sud est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox avec levures indigènes
Affinage :	6 mois en cuve inox
Garde :	3 à 6 ans
Dégustation :	Robe de couleur cerise, nez gourmand et délicat avec notes de petits fruits rouges. En bouche c'est très fin avec une belle ampleur et un équilibre remarquable, un vin de connaisseur peu adepte des rosés plus classiques !
Mariage mets-vins :	Sur des pizzas, des viandes grillées, des pâtes aux légumes

VIGNOBLE DES MARCHES

