



T E R R E
MONTE SCHIAVO



KANTICO

Mosto parzialmente fermentato
vino biologico



Zona geografica di produzione:

Vigna "Colle del Sole" nel comune di Maiolati Spontini

Terreno:

Tendenzialmente argilloso e ricco di scheletro

Altitudine:

120 mt. s.l.m.

Sistema di Allevamento:

Guyot

Vitigni:

Moscato 100%

Vendemmia:

Manuale, nella prima decade di Settembre

Resa:

100 quintali per ettaro

Vinificazione:

In bianco a temperatura controllata

Elaborazione:

In autoclave per circa un mese

Caratteristiche organolettiche

Aspetto:

Brillante

Colore:

Giallo paglierino

Profumo:

Fruttato, floreale con netti sentori del mosto d'uva

Sapore:

Dolce, delicato, armonico, moderatamente acido con finale lunghissimo

Geographic area:

"Colle del Sole" vineyard in the comune of Maiolati Spontini

Soil:

Mainly clay loam and rock fragments

Altitude:

120 m. a.s.l.

Cultivation System:

Guyot

Vines:

Moscato 100%

Harvest:

Manually, first ten days of September

Yield:

10.000 kg per hectare

Winemaking process:

Temperature controlled white wine vinification in pressure controlled vats for about one month

Characteristics

Appearance:

Bright

Colour:

Straw-coloured

Bouquet:

Fruity, floral, with hints of grape must

Taste:

Sweet, delicate, smooth, moderately acid; long, lingering taste



1/3
years