

  
T E R R E  
MONTE SCHIAVO

PRILLO  
Vino frizzante



**Zona geografica di produzione:**

Vigneti di proprietà situati nelle zone classiche del Verdicchio

**Terreno:**

Di medio impasto

**Altitudine:**

Dai 180 ai 380 mt. s.l.m.

**Sistema di Allevamento:**

Cordone speronato

**Vitigni:**

Verdicchio 50% e Chardonnay 50%

**Vendemmia:**

Manuale, nella prima decade di Settembre

**Resa:**

130 quintali per ettaro

**Vinificazione:**

In bianco a temperatura controllata

**Elaborazione:**

In autoclave per circa un mese

**Caratteristiche organolettiche**

**Aspetto:**

Brillante

**Colore:**

Paglierino tenue con riflessi verdognoli

**Profumo:**

Di frutta fresca e mosto d'uva

**Sapore:**

Fresco, fragrante, morbido

**Temperatura di servizio:**

8-10°C

**Geographic area:**

Private vineyards in the classic area producing Verdicchio

**Soil:**

Medium consistency

**Altitude:**

180 - 380 m. a.s.l.

**Cultivation System:**

Cordon trained and spur pruned

**Vines:**

Verdicchio 50% e Chardonnay 50%

**Harvest:**

Manually, first ten days of September

**Yield:**

13.000 kg per hectare

**Winemaking process:**

Temperature controlled white wine vinification. Secondary fermentation in pressure controlled vats for one month.

**Characteristics**

**Appearance:**

Bubbly

**Colour:**

Straw-coloured with greenish-gold highlights

**Bouquet:**

Fresh fruit and grape must

**Taste:**

Fresh, fragrant, smooth

**Serving temperature:**

8-10°C