



T E R R E  
MONTE SCHIAVO



## VISCIOLA

Bevanda aromatizzata  
a base di vino e visciole

**Zona geografica di produzione:**

Cantiano e Montecchio (PU)

**Vitigni di origine:**

Sangiovese e Montepulciano

**Frutto:**

Visciola di Cantiano varietà  
Austera (Prunus Cerasus)

**Sistema di raccolta visciole:**

Manuale

**Epoca di raccolta visciole:**

Fine Giugno

**Maturazione:**

In vasche d'acciaio. La filtrazione  
avviene nel mese di Novembre  
e successivamente si procede  
all'imbottigliamento

**Caratteristiche organolettiche:**

**Aspetto:**

Limpido

**Colore:**

Rosso rubino intenso con riflessi  
violacei

**Profumo:**

Molto intenso con netta  
prevalenza della ciliegia matura

**Sapore:**

Gradevolmente dolce, delicato  
e asciutto con retrogusto  
leggermente amarognolo

**Abbinamenti:**

Crostate, ciambelloni e  
pasticceria secca. Consigliato  
anche l'abbinamento con la  
cacciagione

**Geographic region of production:**

Cantiano and Montecchio (PU)

**Grape varieties:**

Sangiovese and Montepulciano

**Fruit:**

Visciola di Cantiano (Cantiano  
Sour Cherry), Austera variety  
(Prunus Cerasus)

**Sour cherry harvesting method:**

Manual

**Sour cherry harvesting period:**

Late June

**Aging:**

In steel vats. Filtration takes  
place in November and then the  
drink is bottled.

**Characteristics:**

**Appearance:**

Clear

**Colour:**

Deep ruby red with purple  
reflections

**Aroma:**

Very intense, dominated by a  
scent of ripe cherry

**Flavour:**

Pleasantly sweet, subtle and dry,  
with a slightly bitter aftertaste

**Combinations:**

Tarts, cakes and dry pastries.  
Also recommended with game



10°



1/3



years