



# PORTA MONTICANO® MILLESIMATO

La Porta Monticano®, o Porta del Leone, è uno dei principali varchi tra le mura medioevali della città vecchia di Conegliano e prende il nome appunto dal fiume Monticano, che scorre nelle vicinanze. Affrescata con un possente Leone di San Marco, è da sempre circondata da diverse osterie e locande dove da più di cent'anni sia i Coneglianesi che i viandanti trovano ristoro in un buon bicchiere di vino, sempre accompagnato dalle chiacchiere e dalle risate degli amici e degli osti. Da qui nasce l'idea di questo spumante "di casa", ottenuto da un uvaggio di vitigni locali a bacca bianca. È uno spumante fresco, sapido e profumato, con sentori di frutta gialla e fiori bianchi, ottimo per un aperitivo in compagnia o per essere accompagnato ad un tagliere di affettati e formaggi.

Denominazione	Vino Spumante Brut
Millesimato	Si
Vitigni	Glera 50%, Verdiso 10%, Incrocio Manzoni 30%, Boschera 10%.
Zona di produzione	Diversi vigneti nella pedemontana e nella pianura veneta.
Vendemmia	Settembre.
Colore	Giallo paglierino.
Profumo	Fresco, di media intensità, con intriganti noti di fiori bianchi e di frutta gialla come mela, pera e melone.
Sapore	Croccante, secco, fragrante, con una bella acidità.
Tenore alcolico	11 % vol.
Zucchero residuo	14 g/L
Servizio	7-9 °C, in calici da vino bianco.