



PORTA MONTICANO® BRUT DOC

Le uve di questo prosecco provengono dai Colli Trevigiani dove l'uva è storicamente presente nella civiltà contadina. Nella versione brut si esaltano maggiormente le tipicità del terreno morenico e della fragranza aromatica dovuta alla vicinanza dei boschi delle Prealpi Trevigiane.

Denominazione:	Prosecco DOC Treviso
Millesimato:	No
Vitigni:	Glera 100%
Zona di produzione:	Diversi vigneti nell'area collinare della Prosecco DOC, a nord-est della città di Conegliano.
Vendemmia:	Prima metà di Settembre.
Colore:	Giallo paglierino scarico ma brillante, animato dal suo perlage.
Profumo:	Ricco aroma citrino e freschezza erbacea con piacevoli note di crosta di pane, che arrivano insieme al palato con squisita energia gustativa.
Sapore:	Il suo fine perlage assicura un sapore persistente che pulisce il palato.
Tenore alcolico:	11.5 % vol.
Zucchero residuo:	12 g/L
Servizio:	7-9 °C, nel tipico flute da spumanti.