



## PORTA MONTICANO® EXTRA DRY DOC

Le uve di questo prosecco provengono dai Colli Trevigiani dove l'uva è storicamente presente nella civiltà contadina. È caratterizzato da una buona struttura dovuta ai terreni morenici che si armonizza con il residuo zuccherino ed elegante.

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:	La sua qualità aromatica è fresca e ricca di aromi fruttati di mela e pera con un tocco di limone che si confonde con il bouquet floreale.
Sapore:	Morbido, ma allo stesso tempo secco grazie alla sua buona acidità.
Tenore alcolico:	11.5 % vol.
Zucchero residuo:	16 g/L
Servizio:	7-9 °C, nel tipico flute da spumanti.