



MONTELLIANA

PROSECCO DOC
EXTRA DRY

● **200 ml**

Vino spumante a fermentazione naturale
con Metodo Charmat

• **VIGNETO**

Vitigno: 85% Glera | 15% Pinot Grigio / Chardonnay

Zona di Produzione: Provincia di Treviso

Forma di Allevamento: Cappuccina / Sylvoz

• **CANTINA**

Periodo di vendemmia: fine Agosto / Settembre

Presa di spuma: 30 giorni

Vinificazione: In bianco con pressatura soffice,
flottazione e fermentazione a temperatura
controllata con almeno 2 mesi in vasche d'acciaio

Affinamento in bottiglia: 1 mese

• **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Gradazione alcolica: 11% vol

Residuo Zuccherino: 14 g/l

• **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Perlage: elegante, fine e persistente

Colore: giallo paglierino con delicate sfumature
verdognole

Struttura: fresco, aromatico ed equilibrato

Profumi: fruttato, di mela e pera con sentori di fiori
bianchi

• **SERVIZIO**

Conservare in un ambiente fresco, umidità costante
e lontano dalla luce

6 - 8 °C stappato al momento

