COMMENDATOR
POZZOBON

58 Cabernet Cortis
I.G.T. Veneto

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

ZONA DI PRODUZIONE	Volpago del Montello (TV)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	100 metri
VITIGNI	Cabernet Cortis
RESA PER ETTARO	120 q.li
FORMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz
TERRENO	Suolo alluvionale-ghiaioso, substrato poco profondo ricco di minerali e sostanza organica
VENDEMMIA	Prima decade di settembre, a mano

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

VINIFICAZIONE	Pigiato posto a fermentare in recipienti di acciaio. Durata della macerazione è di 15-20 giorni mantenendo la temperatura controllata a 22-24° C
AFFINAMENTO	Permanenza in botti di rovere da Hl 17 (min 12 mesi). Messo in consumo dopo 12 mesi di permanenza in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Colore rosso rubino sostenuto, riflessi violacei
PROFUMO	Frutti rossi e neri maturi, spezie dolci
GUSTO	Sapore robusto e strutturato. Predominanti profumi di frutta rossa, lampone, ribes e spezie di ginepro, pepe nero, noce moscata e cannella. Struttura elegante
GRADAZIONE	14% vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire a 14-16° C
ABBINAMENTO	Primi con ragù di carne di selvaggina e secondi a base di spezzatino e brasati

M +39 339 717 8436
T +39 0423 871425
E info@cantinepozzobon.com

WWW.CANTINEPOZZOBON.COM

Via Madonna della Mercede, 58
31040 Volpago del Montello
Treviso – Italia