COMMENDATOR
POZZOBON

58 Johanniter
I.G.T. Veneto

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

ZONA DI PRODUZIONE	Volpago del Montello (TV)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	100 metri
VITIGNI	Johanniter 100%
RESA PER ETTARO	110 q.li
FORMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz
TERRENO	Alluvionale Ghiaioso poco profondo ricco di minerali e sostanza organica
VENDEMMIA	Manuale con selezione dei grappoli

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

VINIFICAZIONE	In bianco, a temperatura controllata con pressatura soffice
FERMENTAZIONE	In serbatoi d'acciaio inossidabile a temperatura controllata
AFFINAMENTO	Due mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo oro
PROFUMO	Intenso, sentori di mela cotogna, pera, mandarino, frutta matura a polpa gialla e dattero
GUSTO	Morbido, elegante e di ottima struttura
GRADAZIONE	13,5% vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire a 12-14° C
ABBINAMENTO	Ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere

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