COMMENDATOR
POZZOBON

904 Recantina
Montello Asolo D.O.C

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

ZONA DI PRODUZIONE	Colline di Asolo (TV)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	350 metri
VITIGNI	Recantina
RESA PER ETTARO	80 q.li
FORMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz
TERRENO	Suolo marnoso argilloso
VENDEMMIA	Prima decade di ottobre, a mano

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

VINIFICAZIONE	Pigiato posto a fermentare in recipienti di acciaio. Durata della macerazione è di 10-15 giorni mantenendo la temperatura controllata a 22-24° C
AFFINAMENTO	Maturazione in botti di rovere per un periodo minimo di 12 mesi, seguita da affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima dell'immissione al consumo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Rosso rubino intenso, riflessi violacei
PROFUMO	Frutti di bosco maturi, spezie dolci, liquirizia e tocco di affumicato
GUSTO	Morbido e deciso, con un bel fruttato di sottobosco, un calore controllato. La freschezza finale seduce
GRADAZIONE	13,5% vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire a 16-18° C
ABBINAMENTO	Primi patti con sughi di carni sia bianche che rosse, e con formaggi di media stagionatura e selvaggina

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