COMMENDATOR
POZZOBON

Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

ZONA DI PRODUZIONE	Volpago del Montello (TV)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	200 metri
VITIGNI	Glera
RESA PER ETTARO	115 q.li
FORMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz
TERRENO	Suolo argilloso, substrato 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 a 5 bar
SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Charmat Lungo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino brillante e luminoso
PROFUMO	Aromi delicati e netti di rosa, fiore di sambuco e litchi, fico d'india e ginestra.
GUSTO	Cremosità, equilibrio, freschezza e gentilezza
PERLAGE	A grana fine e persistente
GRADAZIONE	11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	5-7 g/lt

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire fresco a 6-8° C
ABBINAMENTO	Aperitivo, primi piatti leggeri, formaggi freschi, insalate con agrumi o frutti rossi

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