COMMENDATOR
POZZOBON

# Carmenere
# Marca Trevigiana I.G.T.

## CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

| | |
|---|---|
| ZONA DI PRODUZIONE | Volpago del Montello (TV) |
| ALTITUDINE DEI VIGNETI | 100 metri |
| VITIGNI | Carmenere |
| RESA PER ETTARO | 100 q.li |
| FORMA DI ALLEVAMENTO | Sylvoz |
| TERRENO | Alluvionale Ghiaioso poco profondo ricco di minerali e sostanza organica |
| VENDEMMIA | Terza decade di settembre, 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 | In serbatoi d'acciaio inox |

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|---|---|
| COLORE | Colore rosso rubino |
| PROFUMO | Intenso con note di sottobosco, ribes, spezie intense, un pò erbaceo caratteristico |
| GUSTO | Sapore asciutto, sapido, di corpo, caratteristico erbaceo |
| GRADAZIONE | 13,5% vol |

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|---|---|
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | Servire a 16-18° C |
| ABBINAMENTO | Si abbina a grigliate di carne, affettati e formaggi di media stagionatura |

**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