COMMENDATOR
POZZOBON

Pinot Nero Rosé Brut VSQ

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

ZONA DI PRODUZIONE	Volpago del Montello (TV)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	100 metri
VITIGNI	Pinot Nero
RESA PER ETTARO	110 q.li
FORMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz
TERRENO	Suolo alluvionale ghiaioso, substrato 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
SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Charmat Lungo (6 mesi)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Rosa salmone pallido brillante
PROFUMO	Aroma inconfondibile di rosa con sentori di sottobosco e ribes
GUSTO	Morbido, elegante e di ottima struttura. Corpo molto marcato e buona persistenza retro olfattiva
PERLAGE	A grana fine e persistente
GRADAZIONE	12% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	9 g/lt

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire fresco a 6-8° C
ABBINAMENTO	Ottimo come aperitivo, e a tutto pasto in particolar modo con piatti di pesce, gradevole con carni bianche e perfetto con la pizza

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