COMMENDATOR
POZZOBON

Prosecco Frizzante
D.O.C. Treviso

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

ZONA DI PRODUZIONE	Volpago del Montello (TV)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	100 metri
VITIGNI	Glera
RESA PER ETTARO	150 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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino brillante
PROFUMO	Aroma inconfondibile di mela, pera, sentori di miele e fiori
GUSTO	Morbido, fresco e fruttato, leggermente aromatico
PERLAGE	A grana fine
GRADAZIONE	11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	9 g/lt

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire fresco a 6-8° C
ABBINAMENTO	Ottimo come aperitivo, a tutto pasto con carni bianche e piatti di pesce, si può accompagnare ad antipasti e dessert

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