COMMENDATOR
POZZOBON

Rosso del Commendator
Montello Rosso D.O.C.G. Superiore

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

ZONA DI PRODUZIONE	Volpago del Montello (TV)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	200 metri
VITIGNI	Cabernet Sauvignon e Merlot
RESA PER ETTARO	90 q.li
FORMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz
TERRENO	Suolo argilloso, substrato profondo ricco di minerali e sostanza organica
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	Colore rosso rubino intenso
PROFUMO	Frutti rossi maturi, confettura di ciliegie, ribes nero, spezie, cioccolato
GUSTO	Secco e sapido, di corpo, con delicati richiami erbacei e tannini fitti e ben sostenuti dalla trama tannica tenace
GRADAZIONE	13,5% vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire a 16-18° C
ABBINAMENTO	Secondi piatti di carne saporita 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