



COMMENDATOR
POZZOBON
ROSALIO

Montello Asolo Recantina DOC

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

ZONA DI PRODUZIONE	Volpago del Montello (TV)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300 metri
VITIGNI	Recantina
RESA PER ETTARO	90 q.li
FORMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz
TERRENO	Suolo argilloso, substrato profondo ricco di minerali e sostanza organica
VENDEMMIA	Seconda 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	Permanenza in botti di rovere da Hl 17 (min 12 mesi). Messo in consumo dopo 6 mesi di permanenza in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Rosso rubino intenso, riflessi violacei
PROFUMO	Frutti di bosco maturi, spezie dolci, liquirizia
GUSTO	Morbido e deciso, con un bel fruttato di sottobosco, un calore controllato. La freschezza finale seduce
GRADAZIONE	13,5% vol

INDICAZIONI PER LA DEGUSTAZIONE

TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire a 14-16° C
ABBINAMENTO	Primi patti con sughi a base di carni sia bianche che rosse, in genere ottimo con grigliata mista e con formaggi di media stagionatura e speziati.

