



COMMENDATOR
POZZOBON
ROSALIO

Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

ZONA DI PRODUZIONE	Volpago del Montello (TV)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	200 metri
VITIGNI	Glera
RESA PER ETTARO	115 q.li
FORMA DI ALLEVAMENTO	Doppio Capovolto
TERRENO	Suolo argilloso, substrato 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 a 5 bar
SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Charmat Lungo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino brillante
PROFUMO	Aroma inconfondibile di mela e pera, sentori di miele e fiori d'acacia
GUSTO	Morbido, fresco e fruttato, leggermente aromatico
PERLAGE	A grana fine e persistente
GRADAZIONE	11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	12 g/lt

INDICAZIONI PER LA DEGUSTAZIONE

TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire fresco a 6-8° C
ABBINAMENTO	Ottimo come aperitivo, può accompagnare antipasti e dessert.

