



COMMENDATOR
POZZOBON
ROSALIO

Bianc Bel Col Fondo

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	Doppio Capovolto
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	Con rifermentazione in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino brillante
PROFUMO	Aroma inconfondibile di mela, sensore di lievito crosta di pane
GUSTO	Secco e deciso, sensori di pane fresco, fruttato, leggermente aromatico
PERLAGE	A grana fine e persistente
GRADAZIONE	11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	0 g/lt

INDICAZIONI PER LA DEGUSTAZIONE

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.

