



COMMENDATOR
POZZOBON
ROSALIO

Carmenere

Marca Trevigiana IGT

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

ZONA DI PRODUZIONE	Volpago del Montello (TV)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	100 metri
VITIGNI	Carmenere
RESA PER ETTARO	100 q.li
FORMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz
TERRENO	Alluvionale Ghiaioso poco profondo ricco di minerali e sostanza organica
VENDEMMIA	Terza 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	Vino che ha subito solo permanenza in acciaio inox

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Colore rosso rubino
PROFUMO	Intenso con note di sottobosco, ribes, spezie intense, un pò erbaceo caratteristico
GUSTO	Sapore asciutto, sapido, di corpo, caratteristico erbaceo
GRADAZIONE	13% vol

INDICAZIONI PER LA DEGUSTAZIONE

TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire a 16-18° C
ABBINAMENTO	Si abbina a secondi piatti di carne, affettati e formaggi di media stagionatura.

