



COMMENDATOR
POZZOBON
ROSALIO

Pinot Grigio DOC delle Venezie

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

ZONA DI PRODUZIONE Volpago del Montello (TV)

ALTITUDINE DEI VIGNETI 100 metri

VITIGNI Carmenere

RESA PER ETTARO 110 hl/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto

TERRENO Alluvionale Ghiaioso 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

AFFINAMENTO Due mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE Colore giallo oro

PROFUMO Intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato

GUSTO Morbido, elegante e di ottima struttura

GRADAZIONE 12,5% vol

INDICAZIONI PER LA DEGUSTAZIONE

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire fresco a 6-8° C

ABBINAMENTO Ottimo a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere

