



COMMENDATOR  
**POZZOBON**  
ROSALIO

## Prosecco Frizzante DOC Treviso

### 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 | Metodo Charmat   |

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

|                    |  |
|--------------------|--|
| COLORE             | Giallo paglierino brillante                                  |
| PROFUMO            | Aroma inconfondibile di mela, pera, sentori di miele e fiori |
| GUSTO              | Morbido, fresco e fruttato, leggermente aromatico            |
| PERLAGE            | A grana fine e persistente                                   |
| GRADAZIONE         | 11% vol  |
| RESIDUO ZUCCHERINO | 9 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. |

