



COMMENDATOR
POZZOBON
 ROSALIO

Rosso del Commendator Montello Rosso DOCG

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

ZONA DI PRODUZIONE	Volpago del Montello (TV)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	200 metri
VITIGNI	Cabernet Sauvignon e Merlot
RESA PER ETTARO	90 q.li
FORMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz e Guyot
TERRENO	Suolo argilloso, substrato profondo ricco di minerali e sostanza organica
VENDEMMIA	Prima decade di ottobre, a mano

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

VINIFICAZIONE	Pigiato posto a fermentare in recipienti di acciaio. Durata della macerazione è di 15-20 giorni mantenendo la temperatura controllata a 22-24°C
AFFINAMENTO	Permanenza in botti di rovere da Hl 17 (min 12 mesi). Messo in consumo dopo 6 mesi di permanenza in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Colore rosso rubino intenso, tendente al granato se invecchiato
PROFUMO	Fine da invecchiamento, note di bacche selvatiche, spezie, macchia mediterranea
GUSTO	Sapore asciutto, sapido, di corpo, lievemente erbaceo, giustamente armonico e caratteristico
GRADAZIONE	13,5% vol

INDICAZIONI PER LA DEGUSTAZIONE

TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire a 14-16° C
ABBINAMENTO	Secondi piatti di carne saporita e formaggi di media stagionatura.

