



COMMENDATOR
POZZOBON
ROSALIO

58 Rosso Bianco Veneto IGT

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

ZONA DI PRODUZIONE	Volpago del Montello (TV)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	100 metri
VITIGNI	Johanniter 90% Chardonnay 10%
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	Giallo oro
PROFUMO	Intenso, sentori di mela cotogna, pera, mandarino, frutta matura a polpa gialla e dattero
GUSTO	Morbido e di ottima struttura
GRADAZIONE	13,5% vol

INDICAZIONI PER LA DEGUSTAZIONE

TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire fresco a 6-8° C
ABBINAMENTO	Ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere

