



**CARMENÈRE**  
Marca Trevigiana I.G.T.

COMMENDATOR  
**POZZOBON**  
ROSALIO

# CARMENÈRE I.G.T.

## MARCA TREVIGIANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

### CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

- Vitigno: *100% Cabernet Franc.*
- Area di produzione: *Comune di Volpago del Montello TV.*
- Tipo di Terreno suolo: *Alluvionale Ghiaioso poco profondo ricco di minerali e sostanza organica.*
- Altezza media dei vigneti: *100 metri slm.*
- Epoca di Vendemmia: *Terza decade di settembre a mano.*
- Produzione Media: *100 hl/ha.*
- Forma di allevamento: *Sylvoz.*

### VINIFICAZIONE

- *Dopo la diraspatura il piagiato viene posto a fermentare in recipienti di acciaio inox con rimontaggi manuali tradizionale della "follatura".*
- *La 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.*

### DATI ANALITICI NOTE DI DEGUSTAZIONE

- Colore: *Rosso rubino.*
- Alcool (% Vol.): *12,50.*
- Acidità Totale: *5,5 g/l.*
- Estratto Secco: *29 g/l.*
- Sapore: *asciutto, sapido, di corpo, caratteristico erbaceo.*
- *Annata attualmente 2017.*
- *Si abbina a secondi piatti di carne, affettati e formaggi di media stagionatura.*
- *Servire a 16-18° C.*