



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

Chardonnay DOC Venezia



| | |
|---------------|--|
| Denominazione | Chardonnay DOC Venezia |
| Colore | Giallo paglierino, intenso tendente ai colori dell'autunno |
| Profumo | Raffinato, complesso, ampio, intenso ed elegante, con evidenti sentori di fiori della macchia mediterranea, frutta gialla, tropicale, esotica, agrumi, mallo di noce, mandorla dolce integrati a note speziate |
| Sapore | Strutturato, voluminoso, denso, con ottimo equilibrio acido, retrogusto dolce, lungo persistente, con sentori floreali, tropicali e speziati |

DATI AGRONOMICI

| | |
|--|--|
| Vitigni utilizzati | Chardonnay |
| Zona ubicazione vigneti | San Polo di Piave (TV) |
| Altitudine | 30 metri s.l.m. |
| Tipo di suolo | Sabbioso, a tratti argilloso, ricco di sostanza organica |
| Orientamento ed esposizione delle viti | Nord-Sud |
| Sistema di allevamento | Sylvoz doppio capovolto |
| Ceppi/ha | 3300 |
| Resa uva q.li/ha | 130 |
| Epoca vendemmia | Inizi settembre |

DATI ENOLOGICI

| | |
|---------------------|---|
| Pressatura | Soffice con leggera macerazione delle uve |
| Prima fermentazione | Con lieviti selezionati partendo dal mosto fiore, a temperatura tra 17° e 20° |
| Affinamento | Acciaio/legno |
| Durata maturazione | 60 giorni prima della commercializzazione |

DATI ANALITICI

| | |
|------------------------|-------------|
| Resa di uva in vino % | 70% |
| Acidità totale (g/l) | 5,70 ÷ 5,90 |
| pH | 3,15 ÷ 3,25 |
| Zuccheri residui (g/l) | 5 ÷ 7 |
| Alcol svolto | 13% vol. |

CONSIGLI UTILI

| | |
|-------------------------|---|
| Abbinamenti | Particolarmente indicato per i piatti di pesce, eccellente con risotti di verdure, carni bianche e formaggi |
| Temperatura di servizio | 10° C |
| Conservazione | In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore |