CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

Pinot Grigio DOC delle Venezie

Denominazione	Pinot Grigio DOC delle Venezie
Colore	Giallo paglierino, con riflessi oro antico
Profumo	Intenso, ampio e complesso, con note floreali di rosa selvatica e fiori d'arancio, con sensazione di frutta tropicale, di agrumi e di albicocca
Sapore	Strutturato, voluminoso, denso, con ottimo equilibrio acido, ottima corrispondenza retronasale degli aromi, finale morbido e persistente con spiccate note di agrumi, pesca e albicocca

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	Pinot Grigio
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
Ceppi/ha	3300
Resa uva q.li/ha	150
Epoca vendemmia	Inizi settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice
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)	6,00 ÷ 6,20
pH	3,40 ÷ 3,50
Zuccheri residui (g/l)	5 ÷ 7
Alcol svolto	13% vol.

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure
Temperatura di servizio	12° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore

Soc. Agr. Ca' di Rajo di Cecchetto Bortolo & S. s.s.
Via del Carmine 2/2 31020 - San Polo di Piave TV Italia | Tel.. 0422.855885 - Fax 0422.855885
info@cadirajo.it - www.cadirajo.it | P. IVA 03961090267

01/04/21 - Rev. 00