



# CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

## Sauvignon



Denominazione	Sauvignon Marca trevigiana IGT
Colore	Giallo paglierino tenue con riflessi verdi.
Profumo	Varietale, complesso, fine, con evidenti note agrumate di pompelmo rosa, ananas, peperone giallo e sfumature di foglia di pomodoro e bosco
Sapore	Intenso, voluminoso, buona la struttura grassa, in equilibrio con una buona tensione acida, con sensazioni varietali complesse ed intense e retrogusto lungamente persistente.

### DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	Sauvignon
Zona ubicazione vigneti	Rai di San Polo di Piave
Altitudine	30 metri s.l.d.m.
Tipo di suolo	Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso.
Orientamento ed esposizione delle viti	Sud-Nord
Sistema di allevamento	Sylvoz
Ceppi/ha	3300
Resa uva q.li/ha	140
Epoca vendemmia	Prima decade di Settembre

### DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice con leggera macerazione delle uve.
Fermentazione Malolattica	No
Affinamento	No
Durata maturazione	60 giorni prima della commercializzazione

### DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	70%
Acidità totale (g/l)	6,30 ÷ 6,50
pH	3,00 ÷ 3,15
Zuccheri residui (g/l)	5 ÷ 7
Alcol svolto	12,50% vol.

### CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.
Temperatura di servizio	12° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.