



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

Tai Piave Doc "Iconema"



Denominazione	Iconema Tai Doc Piave
Colore	Giallo dorato brillante
Profumo	Pesca gialla matura e albicocca disidratata, con leggeri sentori speziati di zafferano e minerali che ricordano le pietre focaie.
Sapore	Caldo e secco, dotato di una buona acidità e sapidità. Grande struttura con un'ottima persistenza aromatica. Finale ricco e sapido che ricorda le note aromatiche percepite al naso.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	Tai
Zona ubicazione vigneti	Rai di San Polo di Piave (TV)
Altitudine	30 metri s.l.d.m.
Tipo di suolo	Argilloso
Orientamento ed esposizione delle viti	Sud-Nord
Sistema di allevamento	Bellussi
Ceppi/ha	1800
Resa uva q.li/ha	60 q.li/ha
Epoca vendemmia	Inizio settembre e appassimento per 20 giorni in fruttai

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice
Fermentazione Malolattica	No
Affinamento	In bottiglia per 4 mesi
Durata maturazione	In acciaio per circa 8 mesi a contatto con i lieviti

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	40
Estratto secco (g/l)	25
Acidità totale (g/l)	6,1
pH	3,5
Zuccheri residui (g/l)	3
Alcol svolto	13% vol.

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Ottimo come aperitivo, eccellente l'abbinamento con pesce.
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