



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

Marzemina Bianca Millesimato Brut



Denominazione	Vino Bianco Spumante Marzemina Bianca Millesimato (Brut)
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Al naso sfumature floreali, pesca gialla, pompelmo e cedro.
Sapore	Il palato è fresco e ben bilanciato.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	Marzemina Bianca
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-Ovest
Sistema di allevamento	Bellussi
Ceppi/ha	1800
Resa uva q.li/ha	180
Epoca vendemmia	Settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Molto soffice
Fermentazione Malolattica	No
Affinamento	No
Durata maturazione	30 giorni prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	75%
Estratto secco (g/l)	21
Acidità totale (g/l)	6,2
pH	3,3
Zuccheri residui (g/l)	10
Alcol svolto	11,5% vol.

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, frittelle e formaggi, nonché da ottime paste fredde condite dai migliori "frutti" di stagione. Eccellente l'abbinamento con pesce crudo quali ostriche tartufi e scampi.
Temperatura di servizio	8-10° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.