



# CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

## Prosecco Doc Treviso Brut



Denominazione	Prosecco Brut DOC Treviso
Colore	Brillante, giallo paglierino, perlage finissimo e persistente.
Profumo	Elegante e complesso, con sentori di banana, ananas, fiori di campo e crosta di pane.
Sapore	Buon corpo, asciutto, ricorda il fruttato con sentori di mela e di pera; l'armonia si completa con la giusta sapidità.

### DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	Glera
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 doppio capovolto
Ceppi/ha	2800
Resa uva q.li/ha	120
Epoca vendemmia	Metà settembre

### DATI ENOLOGICI

Pressatura	Molto soffice
Tecnica di spumantizzazione	Charmat lungo
Fermentazione Malolattica	No
Affinamento	No
Durata maturazione	30 giorni prima della commercializzazione

### DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	70%
Estratto secco (g/l)	20
Acidità totale (g/l)	6,2
pH	3,2
Zuccheri residui (g/l)	12
Alcol svolto	11% vol.

### CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, frittore e formaggi; eccellente l'abbinamento con pesce crudo quali ostriche, tartufi e scampi.
Temperatura di servizio	6-8° 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