



# CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

## Prosecco Doc Treviso Millesimato Dry



Denominazione	Prosecco Doc Treviso Millesimato
Colore	Brillante, giallo paglierino, perlage finissimo e persistente.
Profumo	Elegante e complesso, con sentori di ananas, albicocca, pera, mela e fiori di campo che ricordano la primavera come quelli di glicine e dell'acacia.
Sapore	Buon corpo, asciutto, con fruttato emergente, l'armonia data dagli zuccheri 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	3300
Resa uva q.li/ha	180
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)	19,5
Acidità totale (g/l)	5,8
pH	3,1
Zuccheri residui (g/l)	23
Alcol svolto	11% vol.

### CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Se hai un'occasione da festeggiare questo è il tuo vino ideale, ti da il benvenuto come aperitivo per poi salutarti, fino alla prossima occasione, al momento del dolce...
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