

EPSILON

Pinot Grigio delle Venezie DOC



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

DENOMINAZIONE	Pinot Grigio delle Venezie DOC
COLORE	Rosa chiaretto con perlage sottile e persistente.
PROFUMO	Spiccano i sentori di fruttati che ricordano la mela fuji, la pesca gialla e gli agrumi. Predominano gli aromi freschi di rosa ed una nota finale lievemente speziata.
SAPORE	In bocca si presenta asciutto, deciso, pieno, armonico e sapido. Eccellente come aperitivo, ma anche per accompagnare piatti di pesce leggeri durante le calde serate d'estate.

DATI AGRONOMICI

VITIGNI UTILIZZATI	Pinot Grigio
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	4000
RESA UVA Q.LI/HA	130
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%
ACIDITÀ TOTALE (GR/LT)	6,00 ÷ 6,20
PH	3,15 ÷ 3,25
ZUCCHERI RESIDUI (GR/LT)	12 ÷ 15
ALCOL SVOLTO	11,5% vol.

CONSIGLI UTILI

ABBINAMENTI	Ottimo come aperitivo servito con salumi, frittore e formaggi di ogni genere, oppure abbinato con crudi di pesce quali ostriche, tartufi e scampi. La cioccolata fondente crea un mix mozzafiato.
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

24 Aprile 2019 - Rev.00