



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

Be Lux - Chardonnay Spumante Brut



Denominazione	Vino Bianco Spumante Chardonnay (Brut)
Colore	Giallo paglierino con perlage fino e persistente.
Profumo	Raffinato, intenso, fresco con note floreali di tigli, frutta gialla, agrumi, crosta di pane e pepe verde.
Sapore	Strutturato, morbido, sapido. Retrogusto persistente con delicati sentori di fiori bianchi e spezie.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	Chardonnay
Zona ubicazione vigneti	Rai di San Polo di Piave
Altitudine	30 metri s.l.d.m.
Tipo di suolo	Argilloso
Orientamento ed esposizione delle viti	Sud-Nord
Sistema di allevamento	Sylvoz doppio capovolto
Ceppi/ha	3300
Resa uva q.li/ha	180
Epoca vendemmia	Inizi di settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice con leggera macerazione delle uve
Tecnica di spumantizzazione	Charmat lungo
Fermentazione Malolattica	No
Affinamento	No
Durata maturazione	60 giorni prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	70%
Acidità totale (g/l)	6,00 ÷ 6,30
pH	3,15 ÷ 3,25
Zuccheri residui (g/l)	10 ÷ 13
Alcol svolto	11% vol.

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Particolarmente indicato come aperitivo, con carpacci a base di carne o pesce, salmone affumicato e insalate di mare.
Temperatura di servizio	6-8° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.