



# CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

## Chardonnay Venezia Doc



Denominazione	Chardonnay Venezia Doc
Colore	Giallo paglierino, intenso tendente ai colori dell'autunno.
Profumo	Raffinato, complesso, ampio, intenso ed elegante, con evidenti sentori di fiori della macchia mediterranea, frutta gialla, tropicale, esotica, agrumi, mallo di noce, mandorla dolce integrati a note speziate.
Sapore	Strutturato, voluminoso, denso, con ottimo equilibrio acido, retrogusto dolce, lungo persistente, con sentori floreali, tropicali e speziati.

### 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, 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	130
Epoca vendemmia	Inizi settembre

### DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice con leggera macerazione delle uve
Fermentazione Malolattica	No
Affinamento	No
Durata maturazione	60 days before sale

### DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	70%
Acidità totale (g/l)	5,70 ÷ 5,90
pH	3,15 ÷ 3,25
Zuccheri residui (g/l)	5 ÷ 7
Alcol svolto	12,50% vol.

### CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Particolarmente indicato per i piatti di pesce, eccellente con risotti di verdure, carni bianche e formaggi.
Temperatura di servizio	10° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.