



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

Incrocio Manzoni "Nina" Doc Piave



Denominazione	Incrocio Manzoni 6.0.13 Doc Piave
Colore	Giallo paglierino intenso e luminoso.
Profumo	Elegante e complesso, con sentori di ananas, albicocca matura, frutta esotica, fiori di pesco con lievi sfumature di glicine e note aromatiche.
Sapore	Suntuoso, notevole la struttura dovuta alla surmaturazione delle uve in pianta, in bocca si presenta voluminoso supportato da una elevata gradazione alcolica, ottimo equilibrio acido, retrogusto dolce, lungo e persistente con note di frutta esotica.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	Incrocio Manzoni 6.0.13
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 e bellussi
Ceppi/ha	3000
Resa uva q.li/ha	50
Epoca vendemmia	Inizio ottobre

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Molto soffice
Tecnica di produzione	Macerazione a freddo per 10 ore.
Fermentazione Malolattica	No
Affinamento	Per 9 mesi sulle fecce fini.
Durata maturazione	90 giorni prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	60%
Acidità totale (g/l)	5,60 ÷ 5,80
pH	3,40 ÷ 3,50
Zuccheri residui (g/l)	5 ÷ 7
Alcol svolto	13,50% vol.

CONSIGLI UTILI

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