



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

Manzoni Rosa Millesimato Extra Dry



Denominazione	Vino Rosato Spumante Manzoni Rosa Millesimato Extra Dry
Colore	Rosa tenue, perlage finissimo e persistente.
Profumo	Delicato e raffinato, con note fragranti di frutti di bosco, agrumi, rosa passita e albicocca matura.
Sapore	Strutturato con un'ottima armonia tra acidità e zuccheri; sapido, asciutto e vellutato con sentori di frutti di bosco. Retrogusto armonico e persistente.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	Incrocio Manzoni 1-50 (incrocio di Traminer e Trebbiano)
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	Bellussi
Ceppi/ha	1800
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 %	75%
Acidità totale (g/l)	6,00 ÷ 6,30
pH	3,15 ÷ 3,25
Zuccheri residui (g/l)	11 ÷ 14
Alcol svolto	11% vol.

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Perfetto per l'aperitivo. Da apprezzare con antipasti leggeri e piatti a base di verdure e frutti di mare. Ottimo abbinamento con una pizza gourmet farcita con formaggi freschi, asparagi e verdure cotte.
Temperatura di servizio	6-8° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.