



# CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

## Marzemina Bianca Millesimato Brut



Denominazione	Vino Bianco Spumante Marzemina Bianca Millesimato (Brut)
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Al naso sfumature floreali, pesca gialla, pompelmo e cedro.
Sapore	Il palato è fresco e ben bilanciato.

### DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	Marzemina Bianca
Zona ubicazione vigneti	Veneto
Altitudine	30 metri s.l.d.m.
Tipo di suolo	Argilloso
Orientamento ed esposizione delle viti	Sud-Ovest
Sistema di allevamento	Bellussi
Ceppi/ha	1800
Resa uva q.li/ha	150
Epoca vendemmia	Settembre

### DATI ENOLOGICI

Pressatura	Molto soffice
Fermentazione Malolattica	No
Affinamento	6-8 mesi sui lieviti dopo spumantizzazione
Durata maturazione	30 giorni prima della commercializzazione

### DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	75%
Acidità totale (g/l)	6,00 ÷ 6,20
pH	3,10 ÷ 3,20
Zuccheri residui (g/l)	6 ÷ 8
Alcol svolto	11,5% vol.

### CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, frittate e formaggi, nonché da ottime paste fredde condite dai migliori "frutti" di stagione. Eccellente l'abbinamento con pesce crudo quali ostriche tartufi e scampi.
Temperatura di servizio	8-10° 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