



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

Mitò - Spumante Extra Dry



Denominazione	Vino Bianco Spumante Extra Dry
Colore	Brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage finissimo e persistente.
Profumo	Fiori d'acacia, di buona intensità con note particolari di mela, limone e pompelmo.
Sapore	Buona struttura, morbido con frutto emergente, equilibrato e sapido, al palato risulta gradevole ed armonico.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	Uve Bianche Raccolte Manualmente
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	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)	5,90 ÷ 6,10
pH	3,15 ÷ 3,25
Zuccheri residui (g/l)	13 ÷ 16
Alcol svolto	11% vol.

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, frittore 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	6-8° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.