



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

Pinot Grigio Venezia Doc



Denominazione	Pinot Grigio Venezia Doc
Colore	Giallo paglierino, con riflessi oro antico.
Profumo	Intenso, ampio e complesso, con note floreali di rosa selvatica e fiori d'arancio, con sensazione di frutta tropicale, di agrumi e di albicocca.
Sapore	Strutturato, voluminoso, denso, con ottimo equilibrio acido, ottima corrispondenza retronasale degli aromi, finale morbido e persistente con spiccate note di agrumi, pesca e albicocca.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	Pinot Grigio
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
Ceppi/ha	3300
Resa uva q.li/ha	150
Epoca vendemmia	Inizi settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice
Fermentazione Malolattica	No
Affinamento	No
Durata maturazione	60 giorni prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	70%
Acidità totale (g/l)	6,00 ÷ 6,20
pH	3,40 ÷ 3,50
Zuccheri residui (g/l)	5 ÷ 7
Alcol svolto	12,50% vol.

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sfornati di verdure.
Temperatura di servizio	12° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.