



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

Prosecco Doc Treviso Brut



Denominazione	Prosecco Brut DOC Treviso
Colore	Brillante, giallo paglierino, perlage finissimo e persistente.
Profumo	Elegante e complesso, con sentori di banana, ananas, fiori di campo e crosta di pane.
Sapore	Buon corpo, asciutto, ricorda il fruttato con sentori di mela e di pera; l'armonia si completa con la giusta sapidità.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	Glera
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
Ceppi/ha	2800
Resa uva q.li/ha	120
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 %	70%
Acidità totale (g/l)	6,00 ÷ 6,20
pH	3,15 ÷ 3,2
Zuccheri residui (g/l)	9 ÷ 11
Alcol svolto	11% vol.

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, frittore e formaggi; 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.