



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

Prosecco Doc Treviso Millesimato Dry



Denominazione	Prosecco Doc Treviso Millesimato
Colore	Brillante, giallo paglierino, perlage finissimo e persistente.
Profumo	Elegante e complesso, con sentori di ananas, albicocca, pera, mela e fiori di campo che ricordano la primavera come quelli di glicine e dell'acacia.
Sapore	Buon corpo, asciutto, con fruttato emergente, l'armonia data dagli zuccheri 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.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	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 %	70%
Acidità totale (g/l)	5,60 ÷ 5,80
pH	3,15 ÷ 3,25
Zuccheri residui (g/l)	22 ÷ 25
Alcol svolto	11% vol.

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Se hai un'occasione da festeggiare questo è il tuo vino ideale, ti da il benvenuto come aperitivo per poi salutarti, fino alla prossima occasione, al momento del dolce...
Temperatura di servizio	6-8° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.