



# CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

## Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato Extra Dry



Denominazione	Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Millesimato 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	Glera Raccolto Manualmente
Zona ubicazione vigneti	Guia di Valdobbiadene
Altitudine	300/400 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	130
Epoca vendemmia	Metà settembre

### DATI ENOLOGICI

Pressatura	Molto soffice
Tecnica di spumantizzazione	Charmat lungo (70/90 giorni)
Fermentazione Malolattica	No
Affinamento	No
Durata maturazione	45 giorni prima della commercializzazione

### DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	65%
Acidità totale (g/l)	6,00 ÷ 6,20
pH	3,10 ÷ 3,20
Zuccheri residui (g/l)	12 ÷ 15
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.