

EPSILON  
Luxxo



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

DENOMINAZIONE	Vino Spumante Brut
COLORE	Giallo paglierino carico con perlage fine e schiuma persistente.
PROFUMO	Il naso si apre con note floreali a cui seguono sentori di frutta bianca matura fini ed eleganti.
SAPORE	In bocca è vellutato ed avvolgente, risulta piacevolmente equilibrato con finale energico e leggermente sapido.

## DATI AGRONOMICI

VITIGNI UTILIZZATI	Uve Pinot Bianco, Chardonnay e Glera raccolte manualmente
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	130
EPOCA VENDEMMIA	Inizi di settembre

## DATI ENOLOGICI

PRESSATURA	Soffice con leggera macerazione delle uve
TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE	Charmat lungo
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	No
AFFINAMENTO	No
DURATA MATURAZIONE	60 giorni prima della commercializzazione

## DATI ANALITICI

RESA DI UVA IN VINO %	70%
ACIDITÀ TOTALE (GR/LT)	5,90 ÷ 6,10
PH	3,15 ÷ 3,25
ZUCCHERI RESIDUI (GR/LT)	13 ÷ 16
ALCOL SVOLTO	11% vol.

## CONSIGLI UTILI

ABBINAMENTI	Particolarmente indicato per i piatti di pesce, eccellente con risotti di verdure, carni bianche e formaggi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8° C
CONSERVAZIONE	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.



Soc. Agr. Ca' di Rajo s.s.

Via del Carmine 2/2 31020 - San Polo di Piave TV Italia | Tel.. 0422.855885 - Fax 0422.855885  
info@cadirajo.it - www.cadirajo.it | P. IVA 03961090267