

# EPSILON Prosecco DOC Treviso ICE



## CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

DENOMINAZIONE	Prosecco DOC Treviso ICE
COLORE	Giallo dorato intenso, perlage fine e persistente.
PROFUMO	Particolarmente fruttato il naso, guidato da ricordi di mango e guava, cui seguono richiami agrumati di pompelmo rosa.
SAPORE	Fresco, voluttuoso e gradevole il sorso, contraddistinto da un retrogusto che ritorna sulla piacevole componente amara del pompelmo.

### 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	2500
RESA UVA Q.LI/HA	150
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 (GR/LT)	5,60 ÷ 5,80
PH	3,15 ÷ 3,25
ZUCCHERI RESIDUI (GR/LT)	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.



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