



**CA' DI RAJO**  
RAGGIO D'INGEGNO

# CHARDONNAY

## DOC VENEZIA

*Particolarmente indicato per i piatti di pesce, eccellente con risotti di verdure, carni bianche e formaggi. Si sposa bene con piatti dal tocco esotico.*

*Abbinamento consigliato: frittura mista di pesce.*

Colore giallo paglierino, intenso tendente ai colori dell'autunno.

Al naso è raffinato, complesso, ampio, intenso ed elegante, con evidenti sentori di fiori della macchia mediterranea, frutta gialla, tropicale, esotica, agrumi, mallo di noce, mandorla dolce integrati a note speziate.

Strutturato, voluminoso, denso, con un ottimo equilibrio acido, retrogusto dolce, lungo persistente, con sentori floreali, tropicali e speziati.

Temperatura di servizio 12° C.



AFFINAMENTO DI UNA  
PARTE DEL VINO  
IN TONNEAUX  
PER ALMENO 4 MESI

### DATI AGRONOMICI

<b>Vitigno principale</b>	Chardonnay
<b>Zona di produzione</b>	Provincia di Treviso e Venezia
<b>Altitudine</b>	30 metri s.l.m.
<b>Suolo</b>	Sabbioso, a tratti argilloso, ricco di sostanza organica
<b>Vendemmia</b>	Inizio settembre

### DATI ANALITICI

<b>Acidità totale (g/l)</b>	5,80 ÷ 6,00
<b>pH</b>	3,35 ÷ 3,55
<b>Zuccheri residui (g/l)</b>	5 ÷ 7
<b>Alcol svolto</b>	13% vol.

### FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

<b>750 ml</b>	6 bottiglie	Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie
---------------	-------------	--------------------------------------



SCAN QR CODE  
Lista ingredienti  
Dichiarazione nutrizionale  
Etichetta ambientale

