



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

# CIÀCOE

TORCHIATO DI FREGONA  
COLLI DI CONEGLIANO DOCG

*Accompagna splendidamente formaggi piccanti ed erborinati e si sposa bene con il foie gras. Ottimo con i dolci a pasta secca. Abbinamento consigliato: cantucci toscani.*

Colore giallo oro carico, quasi ambrato.

Al naso un'effusione di aromi delle più svariate famiglie di frutta matura, appassita, disidratata, in confettura. Note tra albicocca, uva passa, frutta secca, ma anche fichi, agrumi e spezie morbide che sconfinano nella vaniglia.

In bocca un'esplosione di sapori. L'acidità sostiene elegantemente la quantità dolce degli zuccheri non facendoli mai apparire stucchevoli. Morbido, vellutato e nello stesso tempo vivace e fragrante. Nel retrogusto una sensazione dolce amarognola di zucchero caramellato. Persistente, maturo e armonico.

Temperatura di servizio 14-16° C.



APPASSIMENTO  
DELLE UVE PER  
ALMENO 120 GIORNI



AFFINAMENTO  
IN TONNEAUX  
PER CIRCA 24 MESI

## DATI AGRONOMICI

<b>Vitigno principale</b>	Glera, Verdiso, Boschera, altri vitigni autoctoni (Bianchetta, Daocio)
<b>Zona di produzione</b>	Fregona (TV) e comuni limitrofi
<b>Altitudine</b>	30 metri s.l.m.
<b>Suolo</b>	Argilloso e ricco di calcare, arenaria e ciottoli
<b>Vendemmia</b>	Inizio settembre

## DATI ANALITICI

<b>Acidità totale (g/l)</b>	6,60 ÷ 6,80
<b>pH</b>	3,50 ÷ 3,70
<b>Zuccheri residui (g/l)</b>	150
<b>Alcol svolto</b>	15,5% vol.

## FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

350 ml      1 bottiglie      Astuccio litografato



SCAN QR CODE  
Lista ingredienti  
Dichiarazione nutrizionale  
Etichetta ambientale

