



CA' DI RAJO
RAGGIO D'INGEGNO

MARINÒ

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, RABOSO PIAVE
DOC VENEZIA

*Piatti a base di selvaggina o formaggi stagionati.
Abbinamento consigliato: pappardella al sugo di cinghiale.*

Colore rosso rubino intenso.

Colpisce per le note avvolgenti e fruttate di ciliegia, mora e prugna matura. Accenni di cuoio e spezie come pepe e vaniglia.

Al palato risulta sontuoso con una tannicità marcata. Ottima struttura con una gradevole acidità e un finale persistente, molto piacevole.

Temperatura di servizio 18-20° C.



APPASSIMENTO DI
UNA PARTE DELLE UVE
PER CIRCA 90 GIORNI



AFFINAMENTO
IN LEGNO PER CIRCA
12 MESI

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Merlot, Cabernet Sauvignon, Raboso Piave
Zona di produzione	Provincia di Treviso e Venezia
Altitudine	30 metri s.l.m.
Suolo	Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso
Vendemmia	Fine settembre

DATI ENOLOGICI

Affinamento	Circa 14 mesi in botti di legno per Merlot e Cabernet Sauvignon e circa 12 mesi in barrique per il Raboso
--------------------	---

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	5,80 ÷ 6,10
pH	3,30 ÷ 3,60
Zuccheri residui (g/l)	5 ÷ 7
Alcol svolto	14% vol.

FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

750 ml	6 bottiglie	Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie
1500 ml	1 bottiglia	Cassetta in legno
3000 ml	1 bottiglia	Cassetta in legno

