



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

NINA

INCROCIO MANZONI BIANCO

DOC PIAVE



Particolarmente indicato per i primi piatti di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Abbinamento consigliato: risotto con gli asparagi.

Colore Giallo paglierino intenso e luminoso.

Profumo elegante e complesso, con sentori di ananas, albicocca matura, frutta esotica, fiori di pesco con lievi sfumature di glicine e note aromatiche.

Al palato risulta sontuoso, notevole la struttura dovuta alla surmaturazione delle uve in pianta, in bocca si presenta voluminoso supportato da una elevata gradazione alcolica, ottimo equilibrio acido, retrogusto dolce, lungo e persistente con note di frutta esotica.

Temperatura di servizio 12° C.



DA VIGNETI
A BELLUSSERA
VENDEMMIATI
A MANO



UVE SURMATURATE
IN PIANTA



MACERAZIONE
A FREDDO DELLE UVE
PER CIRCA 10 ORE



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

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Incrocio Manzoni Bianco 6.0.13
Zona di produzione	San Polo di Piave (TV) e comuni limitrofi
Altitudine	30 metri s.l.m.
Suolo	Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso
Vendemmia	Metà settembre

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	5,60 ÷ 5,80
pH	3,40 ÷ 3,60
Zuccheri residui (g/l)	2 ÷ 4
Alcol svolto	13% vol.

FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

750 ml 6 bottiglie Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie



SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale

