



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

PINOT GRIGIO

DOC DELLE VENEZIE

Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure.

Abbinamento consigliato: risotto con i gamberi.

Colore giallo paglierino, con riflessi oro antico.

Profumo intenso, ampio e complesso, con note floreali di rosa selvatica e fiori d'arancio e sensazione di frutta.

Al palato è strutturato, voluminoso, denso, con un ottimo equilibrio acido.

Ottima corrispondenza retronasale degli aromi. Finale morbido e persistente con spiccate note di agrumi, pesca e albicocca.

Temperatura di servizio 12° C.



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

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Pinot Grigio
Zona di produzione	Nord-Est d'Italia
Altitudine	30 metri s.l.m.
Suolo	Sabbioso, a tratti argilloso, ricco di sostanza organica
Vendemmia	Inizio settembre

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	5,65 ÷ 5,85
pH	3,25 ÷ 3,45
Zuccheri residui (g/l)	5 ÷ 7
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

