



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

## BE LUX

VINO SPUMANTE BIANCO  
CHARDONNAY  
BRUT

*Indicato come vino da aperitivo, con carpaccio di carne o pesce.  
Abbinamento consigliato: salmone affumicato.*

Giallo paglierino, con perlage fine e persistente.

Raffinato, intenso, fresco con note floreali di taglio, frutta gialla, agrumi, crosta di pane e pepe verde.

Strutturato, morbido, sapido. Retrogusto persistente con delicati sentori di fiori bianchi e spezie.

Temperatura di servizio 6-8° C.



SPUMANTIZZAZIONE  
IN AUTOCLAVE  
PER CIRCA 60 GIORNI

### DATI AGRONOMICI

<b>Vitigno principale</b>	Chardonnay
<b>Zona di produzione</b>	Differenti zone
<b>Altitudine</b>	30 metri s.l.m.
<b>Suolo</b>	Argilloso
<b>Vendemmia</b>	Inizio settembre

### DATI ANALITICI

<b>Acidità totale (g/l)</b>	5,70 ÷ 5,90
<b>pH</b>	3,15 ÷ 3,25
<b>Zuccheri residui (g/l)</b>	8 ÷ 10
<b>Alcol svolto</b>	11% vol.

### FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

<b>750 ml</b>	6 bottiglie	Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie
<b>1500 ml</b>	1 bottiglia	Astuccio litografato 1 bottiglia



SCAN QR CODE  
Lista ingredienti  
Dichiarazione nutrizionale  
Etichetta ambientale

