



# CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

## MANZONI ROSA

VINO SPUMANTE ROSATO

EXTRA DRY

*Perfetto per l'aperitivo e con antipasti leggeri a base di verdure e frutti di mare. Abbinamento consigliato: pizza gourmet.*

Rosa tenue, perlage finissimo e persistente.

Delicato e raffinato, con note fragranti di frutti di bosco, agrumi, rosa passita e albicocca matura.

Strutturato con un'ottima armonia tra acidità e zuccheri. Sapido, asciutto e vellutato con note agrumate intense, atipiche per gli altri rosé.

Temperatura di servizio 6-8° C.



DA VIGNETI  
A BELLUSSERA  
VENDEMMIATI  
A MANO



PRODUZIONE VITIGNO  
INFERIORE A 10 ETTARI  
IN ITALIA



MACERAZIONE  
DELLE UVE  
PER CIRCA 8 ORE



SPUMANTIZZAZIONE  
IN AUTOCLAVE  
PER CIRCA 60 GIORNI

### DATI AGRONOMICI

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Vitigno principale</b> | Incrocio Manzoni Rosa 1.50                  |
| <b>Zona di produzione</b> | San Polo di Piave (TV)                      |
| <b>Altitudine</b>         | 30 metri s.l.m.                             |
| <b>Suolo</b>              | Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso |
| <b>Vendemmia</b>          | Metà settembre                              |

### DATI ANALITICI

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| <b>Acidità totale (g/l)</b>   | 5,90 ÷ 6,10 |
| <b>pH</b>                     | 3,15 ÷ 3,25 |
| <b>Zuccheri residui (g/l)</b> | 11 ÷ 14     |
| <b>Alcol svolto</b>           | 11% vol.    |

### FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

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



SCAN QR CODE  
Lista ingredienti  
Dichiarazione nutrizionale  
Etichetta ambientale

