



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

MARZEMINA BIANCA

VINO SPUMANTE BIANCO

MILLESIMATO 2020

BRUT

Accompagna perfettamente verdure pastellate, frittura di pesce e formaggi freschi.

Abbinamento consigliato: insalata di pasta.

Giallo paglierino.

Sfumature delicate floreali e di frutta come la pesca gialla, il pompelmo e il cedro.

Al palato è fresco e ben bilanciato con un finale leggermente erbaceo, tipico di questo vitigno raro.

Temperatura di servizio 6-8° C.



DA VIGNETI
A BELLUSSERA
VENDEMMIATI
A MANO



PRODUZIONE VITIGNO
INFERIORE A 10 ETTARI
IN ITALIA



SPUMANIZZAZIONE
IN AUTOCLAVE
PER CIRCA 8/10 MESI



CIRCA 4 MESI
DI BATTONAGE
SULLE FECCE

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Marzemina Bianca
Zona di produzione	San Polo di Piave (TV)
Altitudine	30 metri s.l.m.
Suolo	Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso
Vendemmia	Metà settembre

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	6,00 ÷ 6,20
pH	3,10 ÷ 3,20
Zuccheri residui (g/l)	6 ÷ 8
Alcol svolto	12% vol.

FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

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



SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale

