



CA' DI RAJO
RAGGIO D'INGEGNO

MITÒ

VINO SPUMANTE BIANCO
EXTRA DRY

*Ottimo come aperitivo, con piatti a base di verdura o pesce.
Abbinamento consigliato: risotto al radicchio tardivo di Treviso.*

Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

Fiori d'acacia, di buona intensità con note particolari di mela, limone e pompelmo.

Gusto fresco, buona struttura, al palato risulta gradevole ed armonico.

Temperatura di servizio 6-8° C.



SPUMANTIZZAZIONE
IN AUTOCLAVE
PER CIRCA 60 GIORNI

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Uve bianche
Zona di produzione	Differenti zone
Altitudine	30 metri s.l.m.
Suolo	Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso
Vendemmia	Metà settembre

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	5,70 ÷ 5,90
pH	3,15 ÷ 3,25
Zuccheri residui (g/l)	12 ÷ 14
Alcol svolto	11% vol.

FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

750 ml	6 bottiglie	Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie
1500 ml	1 bottiglia	Astuccio litografato 1 bottiglia



SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale

