



CA' DI RAJO
RAGGIO D'INGEGNO

MOSCATO

VINO SPUMANTE BIANCO
DOLCE

*Ideale a fine pasto per accompagnare il momento del dessert.
Abbinamento consigliato: torte e dolci secchi.*

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati, perlage finissimo e persistente
Ottima intensità con note particolari di ananas, banana, albicocca matura e mango.

Buona struttura, dolce con frutto emergente, equilibrato e sapido. Al palato risulta gradevole ed armonico.

Temperatura di servizio 6-8° C.



SPUMANTIZZAZIONE
IN AUTOCLAVE
PER CIRCA 60 GIORNI

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Moscato
Zona di produzione	Differenti zone
Altitudine	150 metri s.l.m.
Suolo	Argilloso
Vendemmia	Metà settembre

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	5,60 ÷ 5,80
pH	3,10 ÷ 3,30
Zuccheri residui (g/l)	85 ÷ 95
Alcol svolto	7% vol.

FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

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



SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale

