



CA' DI RAJO
RAGGIO D'INGEGNO

PROSECCO

DOC TREVISO

BRUT



*Ottimo come aperitivo, accompagnato da verdure pastellate e pesce crudo.
Abbinamento consigliato: crostacei.*

Giallo paglierino brillante, perlage finissimo e persistente.

Elegante e complesso, con sentori di banana, ananas, fiori di campo e crosta di pane.

In bocca esalta sfumature fruttate di mela e di pera, supportato da una buona sapidità.

Temperatura di servizio 6-8° C.



DA VIGNETI
A BELLUSSERA
VENDEMMIATI
A MANO



SPUMANTIZZAZIONE
IN AUTOCLAVE
PER CIRCA 60 GIORNI

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Glera
Zona di produzione	Provincia di Treviso
Altitudine	30 metri s.l.m.
Suolo	Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso
Vendemmia	Metà settembre

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	5,80 ÷ 6,00
pH	3,20 ÷ 3,30
Zuccheri residui (g/l)	9 ÷ 11
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

