



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

PROSECCO

DOC TREVISO

MILLESIMATO 2023

DRY

*Ottimo vino da degustare a fine pasto.
Abbinamento consigliato: crostata di frutta.*

Giallo paglierino brillante, perlage finissimo e persistente.

Elegante e complesso, con sentori di ananas, albicocca, pera, mela e fiori di campo.

Buon corpo, asciutto, con fruttato emergente, l'armonia data dagli zuccheri si completa con la giusta sapidità.

Temperatura di servizio 6-8° C.



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)	5,70 ÷ 5,90
pH	3,30 ÷ 3,50
Zuccheri residui (g/l)	23 ÷ 25
Alcol svolto	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

