



CA' DI RAJO
RAGGIO D'INGEGNO

PROSECCO

DOC TREVISO

EXTRA DRY

Ottimo come aperitivo, accompagnato da verdure pastellate e pesce crudo. Abbinamento consigliato: spaghetti alle vongole.

Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, perlage finissimo e persistente.

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

Morbido con frutto emergente, equilibrato e sapido. Al palato ha una buona struttura, molto gradevole.

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)	5,80 ÷ 6,00
pH	3,25 ÷ 3,45
Zuccheri residui (g/l)	12 ÷ 15
Alcol svolto	11% vol.

FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

200 ml	24 bottiglie	
375 ml	24 bottiglie	
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

