



**CA' DI RAJO**  
RAGGIO D'INGEGNO

# PROSECCO

DOC TREVISO

FRIZZANTE

*Tappo spago*

*Ottimo come aperitivo.*

*Si accompagna bene con verdure e primi piatti di pesce.*

*Abbinamento consigliato: risotto ai frutti di mare.*

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

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

## DATI ANALITICI

<b>Acidità totale (g/l)</b>	5,70 ÷ 5,90
<b>pH</b>	3,30 ÷ 3,50
<b>Zuccheri residui (g/l)</b>	11 ÷ 13
<b>Alcol svolto</b>	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

