



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

# PROSECCO

DOC TREVISO

MILLESIMATO 2022

ROSÈ BRUT

*Perfetto con il pesce crudo, le ostriche, ma anche come aperitivo.  
Abbinamento consigliato: tartare di tonno.*

Rosa tenue elegante, perlage finissimo e persistente.

Note floreali di rosa e aromi delicati di fragoline di bosco, ribes e lamponi.

Buona struttura, equilibrato e sapido. Al palato è secco con una buona complessità.

Temperatura di servizio 6-8° C.



UTILIZZO DI MOSTO  
DI PINOT NERO  
IN PRESA DI SPUMA



SPUMANTIZZAZIONE  
IN AUTOCLAVE  
PER CIRCA 60 GIORNI

## DATI AGRONOMICI

<b>Vitigno principale</b>	Glera, Pinot Nero
<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>	Inizio settembre

## DATI ANALITICI

<b>Acidità totale (g/l)</b>	5,70 ÷ 5,90
<b>pH</b>	3,10 ÷ 3,30
<b>Zuccheri residui (g/l)</b>	8 ÷ 9
<b>Alcol svolto</b>	11,5% vol.

## FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

<b>750 ml</b>	6 bottiglie	Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie
---------------	-------------	--------------------------------------



SCAN QR CODE  
Lista ingredienti  
Dichiarazione nutrizionale  
Etichetta ambientale

