



# CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

“CUVÉE DEL FONDATORE”

## VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

MILLESIMATO 2022

BRUT

*Ottimo come aperitivo, si sposa bene anche con il pesce crudo.  
Abbinamento consigliato: un brindisi con almeno un secondo  
calice di prosecco.*

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

Note floreali di acacia e frutta fresca come mela, limone e pompelmo.

Buona struttura, morbido e croccante con frutto emergente. Al palato risulta sempre equilibrato con una buona sapidità.

Temperatura di servizio 6-8° C



DA VIGNETI  
VENDEMMIATI  
A MANO



ASSEMBLAGGIO  
DELLE MIGLIORI  
CUVÉE



SPUMANTIZZAZIONE  
IN AUTOCLAVE  
PER CIRCA 90 GIORNI

### DATI AGRONOMICI

<b>Vitigno principale</b>	Glera
<b>Zona di produzione</b>	Valdobbiadene e Conegliano (TV)
<b>Altitudine</b>	300/400 metri s.l.m.
<b>Suolo</b>	Argilloso
<b>Vendemmia</b>	Metà settembre

### DATI ANALITICI

<b>Acidità totale (g/l)</b>	5,90 ÷ 6,10
<b>pH</b>	3,20 ÷ 3,40
<b>Zuccheri residui (g/l)</b>	5 ÷ 7
<b>Alcol svolto</b>	11% vol.

### FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

<b>750 ml</b>	6 bottiglie	Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie
<b>1500 ml</b>	1 bottiglia	Astuccio litografato 1 bottiglia



SCAN QR CODE  
Lista ingredienti  
Dichiarazione nutrizionale  
Etichetta ambientale

