



CA' DI RAJO
RAGGIO D'INGEGNO

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

MILLESIMATO 2023

EXTRA DRY

Ottimo come aperitivo. Ideale con piatti a base di verdure, insalata di pasta e pesce crudo.

Abbinamento consigliato: frittura di pesce.

Brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage finissimo e persistente.

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

Buona struttura, morbido con frutto emergente, equilibrato e sapido al palato risulta gradevole ed armonico.

Temperatura di servizio 6-8° C



DA VIGNETI
VENDEMMIATI
A MANO



SPUMANTIZZAZIONE
IN AUTOCLAVE
PER CIRCA 90 GIORNI

DATI AGRONOMICI

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

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	5,70 ÷ 5,90
pH	3,20 ÷ 3,40
Zuccheri residui (g/l)	12 ÷ 14
Alcol svolto	11% vol.

FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

750 ml	6 bottiglie	Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie
1500 ml	1 bottiglia	Astuccio litografato 1 bottiglia
3000 ml	1 bottiglia	Astuccio litografato 1 bottiglia
6000 ml	1 bottiglia	Astuccio litografato 1 bottiglia



SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale

