CA' DI RAJO
RAGGIO D'INGEGNO

SAUVIGNON BLANC

IGT TREVENEZIE

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato. Abbinamento consigliato: orata al forno.

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi.

Varietale, complesso, fine, con evidenti note agrumate di pompelmo rosa, ananas, peperone giallo e sfumature di foglia di pomodoro e bosco.

Al palato risulta intenso, voluminoso, buona la struttura grassa, in equilibrio con una buona tensione acida, con sensazioni varietali complesse ed intense e retrogusto lungamente persistente.

Temperatura di servizio 12° C.

MACERAZIONE
A FREDDO DELLE UVE
PER CIRCA 8 ORE

AFFINAMENTO DI UNA
PARTE DEL VINO
IN TONNEAUX
PER ALMENO 4 MESI

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Sauvignon
Zona di produzione	Trivèneto
Altitudine	30 metri s.l.m.
Suolo	Sabbioso, a tratti argilloso, ricco di sostanza organica
Vendemmia	Inizio settembre

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	5,60 ÷ 5,80
pH	3,40 ÷ 3,60
Zuccheri residui (g/l)	5 ÷ 7
Alcol svolto	13% vol

FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

750 ml	6 bottiglie	Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie

SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale