



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato Brut



Denominazione	Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato Brut
Colore	Brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage finissimo e persistente.
Profumo	Fiori d'acacia, di buona intensità con note particolari di mela, limone e pompelmo.
Sapore	Buona struttura, morbido con frutto emergente, equilibrato e sapido, al palato risulta gradevole ed armonico.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	Glera Raccolto Manualmente
Zona ubicazione vigneti	Guida di Valdobbiadene
Altitudine	300/400 metri s.l.d.m.
Tipo di suolo	Argilloso
Orientamento ed esposizione delle viti	Sud-Nord
Sistema di allevamento	Sylvoz doppio capovolto
Ceppi/ha	3300
Resa uva q.li/ha	130
Epoca vendemmia	Metà settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Molto soffice
Tecnica di spumantizzazione	Charmat lungo (70/90 giorni)
Fermentazione Malolattica	No
Affinamento	No
Durata maturazione	45 giorni prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	65%
Acidità totale (g/l)	6,00 ÷ 6,20
pH	3,10 ÷ 3,20
Zuccheri residui (g/l)	6 ÷ 8
Alcol svolto	11% vol.

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Se hai un'occasione da festeggiare questo è il tuo vino ideale, ti da il benvenuto come aperitivo per poi salutarti, fino alla prossima occasione, al momento del dolce.
Temperatura di servizio	6-8° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.