I vini Ca’ di Rajo volano con Delta

logo-ca-rajo-141731ac

Due eccellenze dell’enologia del Veneto firmate Ca’ di Rajo accompagneranno per tutto il 2016 i passeggeri della Business Class e della First Class di Delta Airlines, la prestigiosa compagnia aerea internazionale. Lo spumante Brut Mitò e il Pinot Grigio della cantina di San Polo di Piave (TV) sono stati scelti dalla Master Sommelier Andrea Robinson per far parte della wine-list di Delta. Lo spumante Brut Mitò e il Pinot Grigio dell’azienda trevigiana saranno nei calici di coloro che attraverseranno i cieli di tutto il mondo. L’iniziativa è già un successo: più di 100.000 bottiglie sono state stappate nel primo mese del 2016 e altre 200.000 saranno aperte durante quest’anno.

La Master Sommelier Andrea Robinson ha fatto un’accurata selezione, testando i vini in volo, per verificare che essi mantenessero le loro qualità anche ad alta quota. Le due etichette di Ca’ di Rajo hanno superato la prova e così i passeggeri di Delta potranno degustare queste eccellenze prodotte nel cuore della regione Veneto, nell’area del Piave situata a pochi chilometri da Venezia e dalle Dolomiti.

Le caratteristiche dei due vini

Mitò - Fiori d’acacia, di buona intensità con note particolari di mela, limone e pompelmo Sono queste le caratteristiche di Mitò, uno spumante di buona struttura, morbido con frutto emergente, equilibrato e sapido, che al palato risulta gradevole ed armonico.

Pinot Grigio - Il Pinot Grigio di Ca’ di Rajo saprà stupire per le sue note floreali di rosa selvatica e fiori d’arancio, con sensazione di frutta tropicale, di agrumi e di albicocca. Strutturato, voluminoso, denso, con ottimo equilibrio acido, questo vino presenta un’ottima corrispondenza retronasale degli aromi, finale morbido e persistente con spiccate note di agrumi, pesca e albicocca.

http://www.cadirajo.it