



TERESA RAIZ

# FRIULANO

DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI



## ZONA D'ORIGINE

Vigneti Teresa Raiz  
(terreno morenico e collinare).

## VITIGNI

100% Friulano.

## GRADO ALCOLICO

13% vol.

## PERIODO VENDEMMIA

Terza decade di settembre.

## ANNO DI IMPIANTO

1957, 1966 e 1973.

## DENSITÀ IMPIANTO

4000 ceppi per ettaro.

## POTATURA

A cappuccina (doppio capovolto).

## VENDEMMIA

Manuale, con cassette.

## VINIFICAZIONE

Breve macerazione a temperatura controllata (5 °C), decantazione statica per 36 ore, innesto di lieviti selezionati, temperatura condizionata a 18-18,5 °C, affinamento sur lie per 3 mesi.

## AFFINAMENTO

Almeno 6 mesi in tank di acciaio inox, dopo l'imbottigliamento almeno 1 mese in bottiglia prima della commercializzazione.

## COLORE

Giallo paglierino dorato chiaro tendente al citrino.

## PROFUMO

Floreale e fruttato con una nota tipica che ricorda la mandorla amara.

## SAPORE

Asciutto, intenso e vellutato, con acidità moderata.

## ABBINAMENTI

Minestre, primi piatti delicati ed antipasti saporiti, pesce azzurro e di lago arrosto o in umido, zuppe di pesce, piatti a base di uova.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C.

TERESA RAIZ

Società Semplice Agricola

Via della Roggia 22  
33040 Povoletto UD Italia  
PI/CF 02269550303  
T +39 0432 679556  
F +39 0432 664814  
M info@teresaraiz.it  
www.teresaraiz.it