



TERESA RAIZ

LE MARSURE

MERLOT

IGT VENEZIA GIULIA



ZONA D'ORIGINE

Vigneti Le Marsure
(terreno sassoso e pianeggiante).

VITIGNI

100% Merlot.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol.

PERIODO VENDEMMIA

Terza decade di settembre.

ANNO DI IMPIANTO

2005.

DENSITÀ IMPIANTO

5400 ceppi per ettaro.

POTATURA

Guyot.

VENDEMMIA

Manuale, con cassette, e meccanica.

VINIFICAZIONE

Premacerazione a freddo, poi vinificazione
in rosso, con 15 giorni di macerazione in tini
da 75 hl.

AFFINAMENTO

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

COLORE

Rosso rubino intenso, se invecchiato tende
al granato.

PROFUMO

Aroma fragrante, leggermente erbaceo
piacevolmente vinoso, a maturazione raggiunta
profuma di frutti di bosco.

SAPORE

Pieno, aromatico, con tannini morbidi e dolci.

ABBINAMENTI

Minestre ricche e piatti di carni bianche e rosse.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16 °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