



TERESA RAIZ

LE MARSURE

PINOT GRIGIO

IGT VENEZIA GIULIA



ZONA D'ORIGINE

Vigneti Le Marsure
(terreno sassoso e pianeggiante).

VITIGNI

100% Pinot Grigio.

GRADO ALCOLICO

13% vol.

PERIODO VENDEMMIA

Fine agosto.

ANNO DI IMPIANTO

1976, 1996 e 2005.

DENSITÀ IMPIANTO

3500 e 5400 ceppi per ettaro.

POTATURA

Guyot.

VENDEMMIA

Manuale, con cassette.

VINIFICAZIONE

In bianco, decantazione statica per 36 ore,
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 2 mesi in bottiglia
prima della commercializzazione.

COLORE

Giallo cinerino con sottili riflessi ramati.

PROFUMO

Speciale, caratteristico, prevalenti la banana
e la frutta tropicale, buona mineralità a
maturazione raggiunta.

SAPORE

Asciutto, pieno, aromatico, caratteristico,
con tenue ed invitante base amarognola.

ABBINAMENTI

Vino ideale per aperitivi, accompagna bene
prosciutto crudo. Ottimo con minestre leggere,
pesce e carni bianche.

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