



TERESA RAIZ

LE MARSURE

SAUVIGNON

IGT VENEZIA GIULIA



ZONA D'ORIGINE

Vigneti Le Marsure
(terreno sassoso e pianeggiante).

VITIGNI

100% Sauvignon Blanc.

GRADO ALCOLICO

13% vol.

PERIODO VENDEMMIA

Prima decade di settembre.

ANNO DI IMPIANTO

1989.

DENSITÀ IMPIANTO

5400 ceppi per ettaro.

POTATURA

Guyot.

VENDEMMIA

Manuale, con cassette.

VINIFICAZIONE

In bianco, decantazione statica per 36 ore, aggiunta di lieviti selezionati, temperatura condizionata a 18-18,5 °C, affinamento sur lie per 3 mesi.

AFFINAMENTO

Almeno 4 mesi in tank di acciaio inox, dopo l'imbottigliamento almeno 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

COLORE

Giallo verdognolo caratteristico del vitigno.

PROFUMO

Deciso, di buona tipicità pulito schietto; con sentori di salvia e peperone l'invecchiamento li modifica evidenziando la pesca e la vaniglia.

SAPORE

Asciutto, fine, avvolgente, corposo, caldo.

ABBINAMENTI

Primi piatti saporiti, risotti di verdure (ideale quello di asparagi) o di pesce saporito e pesce in genere.

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