



TERESA RAIZ

# RIBOLLA GIALLA

DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI



## ZONA D'ORIGINE

Vigneti Teresa Raiz  
(terreno morenico e collinare).

## VITIGNI

100% Ribolla Gialla.

## GRADO ALCOLICO

13% vol.

## PERIODO VENDEMMIA

Terza decade di settembre.

## ANNO DI IMPIANTO

1989.

## DENSITÀ IMPIANTO

4000 ceppi per ettaro.

## POTATURA

A cappuccina (doppio capovolto).

## 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 paglierino, dorato nelle annate più calde.

## PROFUMO

Caratteristico, deciso, di mela e limone,  
tendente al millefiori con la maturità.

## SAPORE

Pieno, persistente, nello stesso tempo fresco  
ed armonico, di buona mineralità.

## ABBINAMENTI

Antipasti caldi e freddi (preferiti quelli di pesce),  
minestre zuppe e piatti di pesce di ogni 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