



TERESA RAIZ

RIBOLLA GIALLA

SPUMANTE



ZONA D'ORIGINE

Rosazzo-Prepotto.

VITIGNI

100% Ribolla Gialla.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol.

PERIODO VENDEMMIA

Anticipata.

ANNO DI IMPIANTO

1993.

DENSITÀ IMPIANTO

4000 ceppi per ettaro.

POTATURA

Guyot.

VENDEMMIA

Manuale.

VINIFICAZIONE

Le uve pressate con attenzione a meno di 1 atmosfera vengono fermentate una prima volta a 16 °C. Il vino ottenuto nella successiva primavera, dopo lunga permanenza sui lieviti, viene rifermentato a 12 °C in autoclave.

Una lunga permanenza sui lieviti e una sosta in bottiglia conferiscono un fine perlage e lunga persistenza al palato.

COLORE

Giallo paglierino brillante.

PROFUMO

Di buona fragranza fruttata, più floreale in maturità.

SAPORE

Di buona struttura, dal frutto lungo e persistente. Fondamentale è sicuramente la sua mineralità.

ABBINAMENTI

Ottimo aperitivo, ma a tutto pasto non stona purché si escludano le carni rosse. Ovviamente il pesce in ogni varietà è il suo ideale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-9 °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