



TERESA RAIZ

SELEZIONE

# DECANO ROSSO

DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI



#### ZONA D'ORIGINE

Vigneti Teresa Raiz  
(terreno morenico e collinare).

#### VITIGNI

30% Cabernet Sauvignon,  
10% Cabernet Franc, 60% Merlot.

#### GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

#### PERIODO VENDEMMIA

Prima decade di ottobre.

#### ANNO DI IMPIANTO

1980.

#### DENSITÀ IMPIANTO

3500 ceppi per ettaro.

#### POTATURA

A cappuccina (doppio capovolto).

#### VENDEMMIA

Manuale, con cassette.

#### VINIFICAZIONE

In rosso, con premacerazione a freddo 5 °C  
poi 20 giorni di macerazione con temperatura  
che arriva fino a 30 °C per fermentare a 24-25 °C,  
separazione parziale dei vinaccioli.

#### AFFINAMENTO

1 anno in barriques Allier e 6 mesi in bottiglia.

#### COLORE

Rosso rubino.

#### PROFUMO

Netta l'impronta dei grandi vitigni da cui deriva,  
complesso e avvolgente, sa di marasca e di frutti  
di sottobosco con finale speziato.

#### SAPORE

Morbido, voluminoso, di buona struttura con  
tannini dolci, buona acidità che contribuisce ad  
un elegante equilibrio; persistente, fruttato con  
sensazioni gustative di piccoli frutti rossi del  
sottobosco; le spezie emergono nel finale.

#### ABBINAMENTI

Arrosti e carni importanti, selvaggina, formaggi  
robusti e invecchiati.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C.

#### MATURAZIONE

In barriques di rovere Allier per 14 mesi.

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