



TERESA RAIZ

LE MARSURE

# ALTAJO

IGT DELLE VENEZIE



#### ZONA D'ORIGINE

IGT Venezia Giulia  
(terreno sassoso e pianeggiante).

#### VITIGNI

50% Merlot, 45% Refosco, 5% Cabernet.

#### GRADO ALCOLICO

12,5% vol.

#### PERIODO VENDEMMIA

Prima decade di ottobre.

#### ETÀ MEDIA

15 anni.

#### DENSITÀ IMPIANTO

5000 ceppi per ettaro.

#### POTATURA

A Guyot.

#### VENDEMMIA

Manuale, con cassette.

#### VINIFICAZIONE

In rosso, con 10 giorni di macerazione  
in tini da 75 hl.

#### AFFINAMENTO

1-2 anni in tank di acciaio inox, seguiti da  
2 mesi in barriques. Dopo l'imbottigliamento  
almeno 1 mese in bottiglia prima della  
commercializzazione.

#### COLORE

Rosso rubino intenso tendente al violaceo,  
se invecchiato ha riflessi granati.

#### PROFUMO

Spiccato, intenso, gradevole, caratteristico  
di frutto maturo.

#### SAPORE

Vino con un buon equilibrio e carattere  
internazionale, morbido e con tannini maturi.

#### ABBINAMENTI

Si abbina bene ad un'ampia gamma di piatti  
di carni bianche e rosse. Particolarmente buono  
l'abbinamento con le carni alla brace.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °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