



TERESA RAIZ

SELEZIONE

# DECANO ROSSO

DOC FRIULI



## ZONA D'ORIGINE

Vigneti Teresa Raiz  
(terreno morenico e collinare).

## VITIGNI

70% Merlot, 20% Refosco and  
10% Cabernet.

## GRADO ALCOLICO

13% vol.

## PERIODO VENDEMMIA

Prima decade di ottobre.

## ANNO DI IMPIANTO

1980.

## DENSITÀ IMPIANTO

4500 ceppi per ettaro.

## POTATURA

Guyot.

## 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  
M info@teresaraiz.it  
www.teresaraiz.it