



TERESA RAIZ

SELEZIONE

# SOVREJ

IGT VENEZIA GIULIA



#### ZONA D'ORIGINE

Vigneti Le Marsure  
(terreno sassoso e pianeggiante).

#### VITIGNI

80% Chardonnay, 20% Sauvignon.

#### GRADO ALCOLICO

13% vol.

#### PERIODO VENDEMMIA

Fine settembre, a maturazione avanzata.

#### ANNO DI IMPIANTO

1989.

#### DENSITÀ IMPIANTO

5400 ceppi per ettaro.

#### POTATURA

Guyot e doppio Guyot.

#### VENDEMMIA

Manuale, con cassette.

#### VINIFICAZIONE

In bianco, decantazione statica per 36 ore, innesto di lieviti selezionati, fermentazione e affinamento in barrique, batonage per 2 mesi.

#### AFFINAMENTO

7 mesi in barrique di rovere francese (Allier), 2 mesi in tank di acciaio inox, dopo l'imbottigliamento 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

#### COLORE

Giallo moderatamente carico con riflessi dorati.

#### PROFUMO

Prevale un insieme di profumi fruttati e floreali, ma ben amalgamati con il sentore di legno.

#### SAPORE

Morbido, pieno, avvolgente, ricco di gusti di frutta dolce; il sia pur delicato rovere di Allier si fa sentire in modo netto.

#### ABBINAMENTI

Ideale nei classici abbinamenti riservati ai bianchi importanti, quali: piatti di pesce, risotti di verdure, carni bianche, formaggi robusti.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C.

#### MATURAZIONE

In barriques di rovere Allier per 8 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