



Valle

CABERNET RISERVA

LE PARTICOLARI CURE DI CUI QUESTO VINO È STATO OGGETTO, DALLA VENDEMMIA ALL'INVECCHIAMENTO, LO RENDONO CAPACE DI DURARE A LUNGO MIGLIORANDOSI NEL TEMPO. STAGIONATO IN BOTTI DI ROVERE, AFFINATO LUNGAMENTE IN BOTTIGLIA, LO PROPONIAMO AI NOSTRI CLIENTI NEL SUO MOMENTO MIGLIORE.

VISTA

IL VINO È DI UN INTENSO COLOR ROSSO RUBINO DAI RIFLESSI GRANATO.

GUSTO

HA BOUQUET DALLE SFUMATURE SPEZIATE E SENTORI DI SOTTOBOSCO. È VINO PIENO E VIRILE, DI CORPO AMPIO E LUNGA PERSISTENZA.

GRADAZIONE ALCOLICA

HA UNA GRADAZIONE ALCOLICA DI 13 GRADI.

ACIDITÀ

ACIDITÀ TOTALE FRA IL 4,5 ED IL 5,5 PER MILLE.

PRESENTAZIONE

VIENE PRESENTATO IN BOTTIGLIE BORDOLESI DI VETRO SCURO DA 750 ML. CHE NE MIGLIORANO LA CONSERVABILITÀ.

CONSERVAZIONE

VA OSSIGENATO IN AMPI BICCHIERI BALLON ED ASSAPORATO AD UNA TEMPERATURA FRA I 16 ED I 18°C. SE CONSERVATO A TEMPERATURA COSTANTE TRA I 14 ED I 16°C, MANTIENE INALTERATI I SUOI PREGI PER ANNI.

GASTRONOMIA

PER LA SUA ROBUSTEZZA ED ARMONICITÀ È VINO DA SELVAGGINA, CARNI ALLA GRIGLIA ED ARROSTI.

AZIENDE VITIVINICOLE VALLE
di Luigi Valle & C. s.a.s.
Via Nazionale, 3
33042 Buttrio (UD)
TEL.: +39 0432 67 42 89
info@valle.it - www.valle.it