



Valle

CABERNET SAUVIGNON

L'UVA, A BACCA NERA, DA VITIGNO DI ORIGINE FRANCESE NATURALIZZATO, VIENE RACCOLTA A MANO NEI VIGNETI SULLE COLLINE EOCENICHE DEL FRIULI ORIENTALE.

VISTA

IL VINO, SECCO, DAL COLORE ROSSO RUBINO HA BOUQUET ELEGANTE CON SENTORI DI MIRTILLO E RICORDI DI Fieno FRESCO.

GUSTO

IL GUSTO, PIENO E CORPOSO, È LEGGERMENTE TANNICO CON BUONA PERSISTENZA. LA FRUIBILITÀ È IMMEDIATA E, SE BEN CONSERVATO, IL VINO MANTIENE PER ANNI LA SUA FRAGRANZA.

GRADAZIONE ALCOLICA

LA GRADAZIONE ALCOLICA È DI 12,5 -13° ALC.

ACIDITÀ

L'ACIDITÀ TOTALE FRA IL 5 ED IL 6 PER MILLE.

PRESENTAZIONE

BOTTIGLIE BORGOGNOTTA DA 750 ML.

CONSERVAZIONE

LA TEMPERATURA IDEALE DI DEGUSTAZIONE È FRA I 18 ED I 20°C.

GASTRONOMIA

SI SPOSA SPLENDIDAMENTE CON CARNI BIANCHE E ROSSE GRIGLiate ED ARROSTO E CON CACCIAGIONE.

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