



Valle

CHARDONNAY

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

VISTA
DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO.

GUSTO
SECCO, DI OTTIMA STRUTTURA E GRANDE ELEGANZA, EMERGONO RICORDI DI MELA GOLDEN, FRUTTA ESOTICA E PANE CALDO.

GRADAZIONE ALCOLICA
PRESENTA UNA GRADAZIONE ALCOLICA DI 12 -12,5° ALC.

ACIDITA'
ED UNA ACIDITÀ TOTALE FRA IL 5 ED IL 6,5 PER MILLE.

PRESENTAZIONE
BOTTIGLIE BORGOGNOTTA DA 750 ML.

CONSERVAZIONE
ANDREBBE DEGUSTATO FRA I 8 E I 10°C.

GASTRONOMIA
OTTIMO COME APERITIVO, PER ANTIPASTI DI PESCE, RISOTTI DELICATI, GNOCCHI IN BIANCO, ZUPPE DI PESCE E DI VERDURE, CARNI BIANCHE.

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