



# Valle

## FRIULANO SAN BLÂS

VINO BIANCO SECCO DA UVE DI VITIGNO AUTOCTONO TOCAI FRIULANO, COLTIVATE SULLE COLLINE DEL FRIULI ORIENTALE. E' IL VINO BIANCO TIPICO DELLA REGIONE, FORSE IL PIÙ RAPPRESENTATIVO E NON SOLO PERCHÉ PROVIENE DAL VITIGNO PIÙ COLTIVATO DEI BIANCHI, MA PERCHÉ MEGLIO DI ALTRI RIESCE AD ESPRIMERE LE POTENZIALITÀ DI QUESTO TERRITORIO.

### VISTA

VINO SECCO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO.

### OLFATTO

PROFUMI AMPI DI FIORI DI RANUNCOLO E BIANCOSPINO. AL PALATO È PERSISTENTE ED ARMONICO. EQUILIBRATO, CON NOTE DI FRUTTA E FIORI.

### GUSTO

RETROGUSTO DELICATO DAL RICORDO DI MANDORLA.

### GRADAZIONE ALCOLICA

PRESENTA UNA GRADAZIONE ALCOLICA TRA I 13 E 13,5 GRADI ED UNA ACIDITÀ TOTALE FRA IL 5 ED IL 5,5 PER MILLE.

### ACIDITÀ

UNA ACIDITÀ TOTALE FRA IL 4,5 ED IL 6 PER MILLE.

### PRESENTAZIONE

PRESENTATO IN BOTTIGLIE BORGOGNOTTA IN VETRO SCURO DA 750 ML.

### CONSERVAZIONE

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO FRA 10 E 12 °C.

### GASTRONOMIA

VIENE TRADIZIONALMENTE ABBINATO A TUTTI I SALUMI (PROSCIUTTO DI SAN DANIELE, SALAME AFFUMICATO, ...), AGLI ASPARAGI, ALLE FRITTATE, ALLE MINESTRE ALLE ERBE PRIMAVERILI, AI RISOTTI MARINARI O ALLE VERDURE. S'ACCOMPAGNA UGUALMENTE BENE AL PESCE AZZURRO, ALLE ZUPPE DI PESCE E AI PESCI A POLPA BIANCA SIA BOLLITI CHE AL FORNO.

### 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