



Valle

FRIULANO

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

VISTA
HA COLORE GIALLO PAGLIERINO.

OLFATTO
PROFUMI DOLCI, AMPI E VARIEGATI CHE SPAZIANO DAI FIORI DI CAMPO ALLA FRUTTA MATURA.

GUSTO
ARMONICO E BEN STRUTTURATO. PERSISTENTE, CON RETROGUSTO CHE RICORDA LA MANDORLA E LA FRUTTA ESOTICA.

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

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

PRESENTAZIONE
BOTTIGLIE BORGOGNOTTA DA 750 ML.

CONSERVAZIONE
DI FRUBILITÀ IMMEDIATA, SE BEN CONSERVATO MANTIENE PER ANNI LA SUA FRAGRANZA.

GASTRONOMIA
OTTIMO APERITIVO, SI ACCOMPAGNA ANCHE AD ANTIPASTI, RISOTTI, MINESTRE, ASPARAGI, LUMACHE E RANE.

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