



Valle

MERLOT RISERVA

VINO ROSSO DA UVE DI VITIGNO MERLOT PRODOTTE SULLE COLLINE DEL FRIULI ORIENTALE. HA ACQUISTATO IL DIRITTO ALLA SPECIFICAZIONE RISERVA PER AVERE SOGGIORNATO IN BOTTI DI ROVERE PER PIÙ DI TRE ANNI. LE UVE SONO STATE VENDEMMIATE A MANO E RACCOLTE IN CASSETTE.

VISTA

IL VINO È DI UN VIVACE COLOR ROSSO RUBINO DALLE SFUMATURE GRANATO.

GUSTO

HA BOUQUET CARATTERISTICO CON SENTORE DI SPEZIE. È VINO PIENO, CALDO, VELLUTATO, DI LUNGA PERSISTENZA.

GRADAZIONE ALCOLICA

PRESENTA 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. VA OSSIGENATO IN AMPI BICCHIERI BALLON.

CONSERVAZIONE

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

LA SUA GRANDE STRUTTURA ED IL SUO GUSTO VELLUTATO LO CONSIGLIANO IN UNIONE A CARNI ROSSE IN VARIE PREPARAZIONI.

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