



Valle

PINOT GRIGIO

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

VISTA

IL VINO, SECCO, DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO CARICO CON RIFLESSI RAMATI.

OLFATTO

PROFUMO COMPLESSO CHE VARIA DA NOTE FLOREALI DI ROSA E FIORI D'ACACCIA SINO A SENTORI FRUTTATI DI ALBICOCCA E FRUTTA ESOTICA CON RICORDI DI NOCI E SPEZIE.

GUSTO

MORBIDO E PERSISTENTE AL PALATO, SAPIDO CON CHIARA PERCEZIONE DI FRUTTA ESOTICA.

GRADAZIONE ALCOLICA

GRADAZIONE ALCOLICA DI 12,5 - 13°ALC.

ACIDITA'

ACIDITÀ TOTALE FRA IL 5 ED IL 6 PER MILLE.

PRESENTAZIONE

BOTTIGLIE BORGOGNOTTA DA 750 ML.

CONSERVAZIONE

LA FRUIBILITÀ È IMMEDIATA E, SE BEN CONSERVATO, MANTIENE PER ANNI LA SUA FRAGRANZA. DA DEGUSTARE PREFERIBILMENTE FRA I 10 E I 12°C.

GASTRONOMIA

VINO DA PRIMI PIATTI, PIATTI DI CARNI BIANCHE E PESCE ANCHE GRASSO. SI ACCOMPAGNA BENE A SALUMI E PIATTI A BASE DI UOVA.

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