



Valle

RIBOLLA GIALLA VINO SPUMANTE BRUT

LA PREPARAZIONE DELLA BASE SPUMANTE NASCE DALLA VENDEMMIA A MANO DELLE UVE DI RIBOLLA GIALLA PROVENIENTE DAI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI. LE UVE, ATTENTAMENTE VENDEMMIATE, VENGONO COSÌ DELICATAMENTE PIGIATE OTTENENDO UN MOSTO FIORE CHE, GRAZIE AD UNA ATTENTA FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA, FORNIRÀ UNA PERFETTA BASE PER LA SPUMANTIZZAZIONE IN AUTOCLAVE. LA BASE 100% RIBOLLA GIALLA VIENE QUINDI FATTA RIFERMENTARE IN AUTOCLAVE; SEGUE UN PERIODO DI AFFINAMENTO SUR LIES DI ALMENO 6 MESI.

VISTA

COLORE GIALLO PAGLIERINO DAI RIFLESSI DORATI. PERLAGE FINE E PERSISTENTE.

OLFATTO

INTENSE E RAFFINATE NOTE FLOREALI SI SPOSANO CON NOTE FRUTTATE DOLCI E DELICATE.

GUSTO

INTENSA MINERALITÀ CHE PERVADE IL PALATO E TERMINA CON UNA LUNGA PERSISTENZA AROMATICA.

GRADAZIONE ALCOLICA

PRESENTA UNA GRADAZIONE ALCOLICA DI 12 % VOL.

ACIDITÀ

UNA ACIDITÀ TOTALE DI 5,70 G/L.

PRESENTAZIONE

BOTTIGLIA BORGOGNOTTA HENRY DA 750 ML.

CONSERVAZIONE

LA TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE È TRA I 6 E GLI 8 °C. PER GODERE APPIENO DELLO SPLENDOIDO PERLAGE, SI CONSIGLIA IL SERVIZIO IN UN FLUTE. CONSERVARE LA BOTTIGLIA IN POSIZIONE DISTESA E AL RIPARO DALLA LUCE IN AMBIENTE FRESCO ED ASCIUTTO AD UNA TEMPERATURA COMPRESA TRA I 10 E I 15° C.

GASTRONOMIA

VINO PER TUTTI I MOMENTI, SIA COME APERITIVO CHE COME VINO A TUTTO PASTO, SI ESCLUDONO CARNI ROSSE E SELVAGGINA.

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