



# 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