



Valle

PROSECCO

DA UVE DI GLERA VENDEMMIATE A MANO
VINIFICATO SEGUENDO I RIGOROSI DISCIPLINARI
DEL CONSORZIO DI TUTELA DEL PROSECCO.

VISTA

COLORE GIALLO PAGLIERINO SCARICO CON
ELEGANTI RIFLESSI VERDI, PERLAGE
CARATTERIZZATO DA UNA FITTA E COSTANTE
ASCESA DI BOLLICINE.

OLFATTO

DELICATO CONNUBIO DI NOTE FLOREALI E
SENTORI DI MELA VERDE.

GUSTO

SUADENTE, RICCO ED INVITANTE, NOTE DI MELA
VERDE E LEGGERI SENTORI DI Crosta di pane.

GRADAZIONE ALCOLICA

PRESENTA UNA GRADAZIONE ALCOLICA DI 11.50%
VOL.

ACIDITA'

UNA ACIDITÀ TOTALE DI 5.40 G\L.

PRESENTAZIONE

BOTTIGLIA MONTEROSSA VERDE DA 750 ML.

CONSERVAZIONE

LA TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE È TRA I 6 E
GLI 8 °C. PER GODERE APPIENO DELLO
SPLENDIDO 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

L'APERITIVO ITALIANO PIÙ CONOSCIUTO;
ECCELLENTE CON ANTIPASTI DELICATE E
FORMAGGI A PASTA MORBIDA.

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